This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

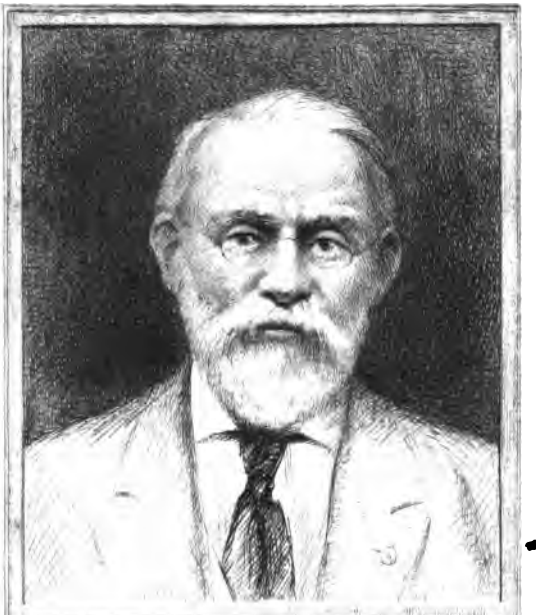
+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

A 492081



SILAS WRIGHT DUNNING
BEQUEST
UNIVERSITY OF MICHIGAN
GENERAL LIBRARY

AS
162
.L986
A9
1788

Société d'agriculture, sciences et
= industrie de Lyon.

SÉANCE PUBLIQUE
DE LA SOCIÉTÉ ROYALE
D'AGRICULTURE
DE LA GÉNÉRALITÉ DE LYON,

Tenue le 5 Janvier 1787.

A GENEVE,

Et se trouve à Lyon,

Chez AIMÉ DE LA ROCHE, & chez les Libraires qui vendent les Nouveautés.

M. DCC. LXXXVIII.

1788

Dunning
Nichol
11-23-28 17085

SÉANCE PUBLIQUE

DE LA SOCIÉTÉ ROYALE D'AGRICULTURE DE LYON,

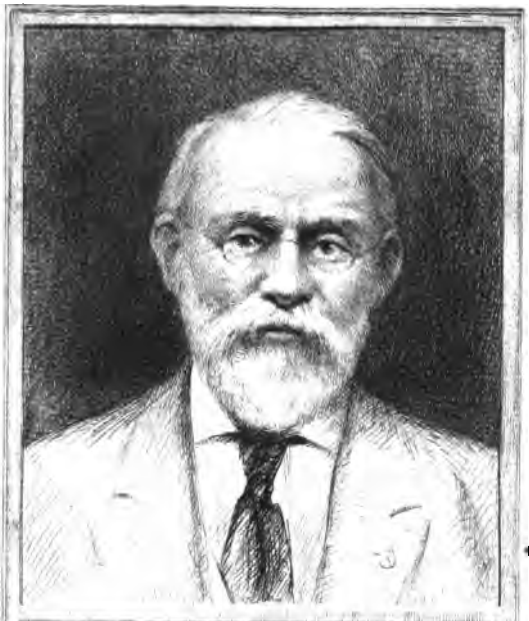
Du 5 janvier 1787.

COMPTE-RENDU

Par M. BASSET, lieutenant-général de police de Lyon, directeur de la société royale d'agriculture en 1786, des travaux de la société dans le cours de cette même année.

L'AGRICULTURE, la premiere & la véritable richeſſe de l'état, fut toujours ſpécialement protégée par le Gouvernement. Les ordonnances de nos rois ſont des monumens précieux de cette protection, qui éclata même dans des temps de calamités, & ſi, à l'exemple des empereurs de la Chine, nos rois ne donnerent pas toutes les années, pour inſpirer à leurs ſujets le goût de l'agriculture, le ſpectacle intéreſſant du ſouverain qui met lui-même la main à la

A 492081



SILAS WRIGHT DUNNING
BEQUEST
UNIVERSITY OF MICHIGAN
GENERAL LIBRARY

AS
162
.L986
A9
1788

queurs, & donner par là une nouvelle impulſion au génie.

Vos regiſtres, toujours rédigés avec autant de zele que d'exactitude, atteſtent la continuité & l'utilité de vos ſéances ; mais en même temps ils prouvent combien il eſt intéreſſant pour le public, qu'à l'exemple de la ſociété de Paris, vous l'inſtruiſiez toutes les années de vos réflexions, de vos eſſais & de vos découvertes. Cet exemple ſe communiquera sûrement à toutes les autres ſociétés de province, & leur donnera une nouvelle activité d'où peut réſulter le plus grand bien pour l'agriculture.

Ne nous décourageons pas de ce que n'ayant que très-peu de fonds conſacrés à un prix annuel, nous n'en avons point encore pour récompenſer le laboureur, ni pour acquérir des terreins propres à faire des eſſais, ſans leſquels la théorie la plus ſatisfaiſante riſque ſouvent de s'égarer : nous vivons ſous un roi juſte, entouré de miniſtres éclairés ; ils ſavent tous que l'agriculture eſt le nerf de l'état, qu'elle rend une nation indépendante de toutes les autres, & néceſſaire à pluſieurs. Nous avons le bonheur d'avoir à notre tête un adminiſtrateur qui veille ſans ceſſe, avec l'intérêt du pere le plus tendre, à tout ce qui peut être avantageux à la province confiée à ces ſoins ; dans toutes les occaſions, il s'eſt montré auprès du gouvernement le protecteur & le ſoutien des habitans des campagnes : pouvons-nous douter qu'il ne porte nos vœux aux pieds du trône, qu'il ne ſollicite les ſecours néceſſaires pour opérer le bien que l'on a droit d'attendre

de nous, & qu'animé par cet intérêt ſoutenu & perſuaſif, que mettent toujours les belles ames à ce qui peut contribuer à la félicité publique, il ne parvienne sûrement à les obtenir ?

J'aurois dû être effrayé de l'obligation que je contractois lorſqu'à l'exemple de la capitale je vous engageai à tenir une ſéance publique. Le détail de vos travaux auroit pu être confié à des mains plus exercées : mais, je l'avouerai, convaincu que ces ſéances doivent contribuer à l'avancement du premier des arts à qui il reſte encore bien des progrès à faire, même dans les matieres de premiere néceſſité, je n'ai plus calculé mes forces.

Ce ſera ici que nos concitoyens viendront ſe convaincre que l'agriculture a beſoin d'étude & de réflexion, qu'il faut joindre les préceptes à l'expérience, que la terre ne devient féconde qu'avec des avances faites avec intelligence. Nous ne ceſſerons d'engager les gens inſtruits à aider de leurs lumieres le malheureux laboureur, enchaîné par l'habitude ; nous leur dirons que ce n'eſt pas toujours par le raiſonnement que l'on peut vaincre les préjugés des gens de la campagne, mais par des eſſais répétés ſous leurs yeux & juſtifiés par le ſuccès ; qu'il faut les encourager, qu'il faut qu'ils trouvent dans leurs travaux une récompenſe sûre & ſuffiſante. Loin de nous ce préjugé deſtructeur, qui ne veut pas laiſſer acquérir de l'aiſance aux cultivateurs, de peur qu'ils n'abandonnent leurs charrues & ne laiſſent leurs terres en friche. Ah ! plutôt que le vœu du grand Henri ſoit

exaucé ! & l'agriculture ſera bientôt auſſi floriſſante qu'elle peut l'être.

Ce ſera enfin ici, Meſſieurs, que ceux que leurs occupations n'empêchent pas de ſe livrer aux douceurs de l'agriculture, ou qui y conſacrent leurs momens de loiſir, viendront prendre des inſtructions qu'ils porteront dans les campagnes ; ils nous rapporteront le réſultat de leurs expériences, ſans oublier leurs fautes qui empêcheront que d'autres ne s'égarent ; ils trouveront ici les tréſors dont nous enrichira une correſpondance qui va s'établir entre notre ſociété, celle de Paris & celle de diverſes provinces ; l'agriculture comparée doit contribuer infiniment aux progrès de cet art : que de productions que l'on croit entiérement étrangeres à un ſol, & que l'on naturaliſe avec une culture raiſonnée !

Les circonſtances avoient empêché pendant long-temps que la ſociété eût des ſalles uniquement conſacrées à ſes aſſemblées : de là l'impoſſibilité de mettre de l'ordre dans nos mémoires, dans nos livres, & dans les modeles des machines deſtinées à perfectionner les inſtrumens d'agriculture. Nous avons, vers la fin de 1785, ſollicité avec ſuccès auprès des peres de la patrie, l'entiere diſpoſition de l'aſyle qu'ils nous avoient accordé dans le lieu qui fut autrefois le ſéjour des beaux arts. Pouvions-nous manquer de réuſſir dans notre demande ? Elle fut appuyée par M. le prévôt des marchands ; il y montra le zele qui l'anime dans tout ce qui peut tendre au bien public. Nous le prions d'être notre interprete auprès de MM. du conſulat, de l'hommage que nous leur rendons en ce jour.

Je me hâte de remplir la fonction dont je ſuis honoré en rendant compte de vos travaux depuis les derniers mois de l'année 1785.

J'aurois deſiré pouvoir vous donner un apperçu de tous les ouvrages intéreſſans qui ont été faits depuis la création de la ſociété ; mais un de nos membres s'occupe dans ce moment à mettre en ordre nos papiers & la collection nombreuſe de nos mémoires : quand ce travail ſera achevé, vous vous empreſſerez ſans doute, Meſſieurs, d'ouvrir vos portefeuilles au public & de lui faire part de ce qu'ils contiennent de plus précieux.

M. le comte D'ALBON nous a lu un diſcours ſur cette queſtion intéreſſante :

Les bœufs doivent-ils être préférés aux chevaux pour la culture de la terre ?

L'auteur ſe décide pour l'affirmative, & il prétend que des preuves morales & phyſiques viennent à l'appui de cette opinion.

Chaque être dans l'ordre de la nature a ſa deſtination, & cette deſtination nous eſt continuellement indiquée par nos beſoins ; celle du bœuf pour les travaux champêtres fut reconnue dès la naiſſance du monde, & l'homme n'appella à lui le cheval que pour l'employer à la courſe & au combat. L'auteur n'eſt point ſurpris que dans les ſiecles où l'on diviniſoit les êtres qui méritoient la reconnoiſſance de l'homme, les peuples pénétrés de l'utilité du bœuf lui aient décerné les honneurs de la divinité. Il établit

par plusieurs preuves, 1°. que le taureau & même le bœuf l'emportent sur le cheval par la force & la constance de leur travail. 2°. Que l'entretien du bœuf est moins dispendieux que celui du cheval, en le considérant dans son éducation, dans sa nourriture, dans ses maladies, dans son logement, dans la dépense de ses harnois & dans les instrumens dont on se sert pour appliquer utilement sa force. 3°. Que l'achat du bœuf est moins cher que celui du cheval, son service plus long & meilleur, & sa défaite plus assurée. 4°. Que les fermes exploitées par des bœufs donnent un profit plus considérable que celles où l'on se sert de chevaux.

M. le comte d'Albon voudroit que l'on se servît de taureaux pour le labourage; il combat toutes les raisons qui ont décidé à donner la préférence aux bœufs. Il est des pays entiers où l'on ne connoît que l'usage des taureaux. C'est un animal fougueux: mais nous sommes cependant venus à bout de le plier au gré de notre volonté, sans lui ôter le principe de sa force & de sa noblesse; la Beauce, le Berry & la Flandre nous en fournissent la preuve.

Ce mémoire est rempli de bonnes vues, de détails intéressans, & accompagné de notes pleines d'érudition.

Le rouissage du chanvre est un des objets des plus intéressans pour l'agriculture & pour les arts. La société a cru y devoir fixer son attention, & comme le bien de l'humanité est son premier but, elle a desiré qu'on

trouvât les moyens de prévenir l'infection qu'entraîne le rouissage, & qui occasionne souvent les plus grands maux, quoique le droit public de France se soit toujours occupé de les prévenir. En conséquence elle a proposé un prix sur ces questions :

1°. *Quelle est la vraie théorie du rouissage du chanvre ?*

2°. *Quels sont les meilleurs moyens d'en perfectionner la pratique, soit que cette opération se fasse dans l'eau ou en plein air ?*

3°. *Quels sont les cas où l'une de ces opérations est préférable à l'autre ?*

4°. *Y auroit-il quelque maniere de prévenir l'odeur désagréable & les effets nuisibles du rouissage du chanvre ?*

Indépendamment de six mémoires qui ont été admis au concours, la société a reçu des observations familieres très-instructives de M. le chevalier de Perthuis notre associé, & de M. Marcandier de la société physique d'Orléans ; un relevé d'expériences sur le rouissage & sur la force des chanvres, par M. Demange, maître cordier à Obenheim près de Binfeld. Parmi les mémoires qui ont concouru, le N°. 6, ayant pour devise ce passage de Home, dans son traité du blanchiment des toiles : *L'agriculture ne deviendra jamais un art régulier, qu'il ne s'éleve un cultivateur instruit de la Chymie*, a non seulement donné la solution de toutes les questions contenues dans le programme de la société, mais il peut être considéré comme un traité complet de tout ce qui concerne le chanvre ;

l'auteur a penſé que pour donner un réſultat avantageux du rouiſſage, quelque méthode qu'on employât, il falloit d'abord que le chanvre fut de bonne qualité, ce qui l'engage à traiter des terres, labours, engrais, ſemailles, qualités de ſemences, du temps de les employer, des cultures, des attentions qu'il faut avoir pendant l'accroiſſement des ſignes de maturité, de la récolte ainſi que de la maniere d'amender les terres qui paroiſſent moins favorables, du parti que l'on en peut tirer & de la maniere de ſemer, cultiver & recueillir ſelon l'eſpece d'ouvrages auxquels on deſtine les différentes qualités de chanvre. Il décrit enſuite phyſiquement & botaniquement le chanvre & ſon écorce; il traite avec beaucoup de connoiſſances chymiques la théorie du rouiſſage; il donne ſur cet objet des idées neuves; il préſente le réſultat de ce qu'éprouve le chanvre par les différentes manieres de le rouir; il indique les procédés qu'on peut employer pour rouir le chanvre le plus parfaitement & le plus économiquement; il traite de l'ordre à mettre dans l'aſſortiment des plantes, des ſignes du rouiſſage complet; l'auteur a voulu donner plus de perfection à ſon ouvrage, en propoſant des améliorations qui ſemblent au premier abord s'éloigner des vues économiques: mais ces améliorations ne devant être employées qu'à des filaſſes deſtinées aux ouvrages précieux, l'obſervateur apperçoit bientôt leur utilité, parce qu'il vaut mieux (ainſi qu'on le pratique pour la ſoie) faire ſupporter les premiers préparatifs & les déchets à la matiere premiere, que de fatiguer les fils & les toiles qui en doivent être fabriquées.

Enfin, l'auteur emploie toutes nos connoiſſances acquiſes ſur la nature de l'infection & de la contagion, & toutes les reſſources de la phyſique pour s'y oppoſer.

Parmi les différens moyens qu'il préſente, je me contenterai d'en rapporter un qui m'a paru neuf & facile. C'eſt d'enfouir avec les précautions qu'il indique, les bottes de chanvre à rouir dans des foſſes, en mouillant la terre qui les recouvre, ſi elle eſt trop ſeche; ces plantes recouvertes ſubiſſent une macération juſqu'au temps où ſurviennent les ſignes du rouiſſage complet, ce qui arrive trois ſemaines après; l'auteur aſſure que cette macération ſe fait ſans cauſer aucune mauvaiſe odeur.

La ſociété a fait une expérience de ce procédé, qui ne l'a pas pleinement convaincue que le rouiſſage ſe fît parfaitement en ſuivant cette méthode; mais ce qu'elle peut aſſurer, d'après le rapport de ſes commiſſaires, c'eſt que lors de l'ouverture des foſſes, & de l'extraction des chanvres qui y avoient fermenté & roui, il ne s'eſt pas élevé la moindre odeur méphitique; la ſociété ne s'en tiendra pas à ce premier eſſai, & elle ne ſauroit trop engager ceux qui rouiſſent du chanvre, à en conſacrer quelques faiſceaux pour faire, en ſuivant la méthode de l'auteur, l'épreuve d'un procédé auſſi favorable à la ſalubrité de l'air, qu'à la pureté des eaux.

La ſociété a décerné le prix à ce mémoire, & en décachetant le billet qui l'accompagnoit, elle n'a point été étonnée d'y trouver le nom de M. l'abbé

Rozier, notre compatriote & notre aſſocié, connu par de très-bons ouvrages ſur l'agriculture : nous nous félicitons de ce qu'après avoir parcouru en obſervateur éclairé beaucoup de provinces, il vient fixer ſa réſidence dans nos murs; nous eſpérons qu'il aſſiſtera ſouvent à nos aſſemblées : il y trouvera des confreres qui, en le chériſſant, admireront ſes talens, & ſeront très-empreſſés de profiter de ſes connoiſſances.

L'acceſſit a été décerné au N°. 3, ayant pour deviſe ce paſſage de Glober : *Cognitu néceſſarium quid eſt illud ſit, quod ſub manibus habetur, quo totius illud tractare liceat.* Ce mémoire eſt de M. Prozet, maître en pharmacie à Orléans, membre de la ſociété royale de phyſique, d'hiſtoire naturelle & des arts de la même ville.

La ſociété n'a pu refuſer des éloges bien mérités au N°. 1. Elle regrette de n'en pas connoître l'auteur; ce mémoire avoit pour diviſe ces mots des Georgiques de Virgile : *Ut varias uſus meditando extenderet artes:*

Je me reprocherois d'avoir donné une ſi courte analyſe du mémoire couronné, & de n'en point donner des autres mémoires dont j'ai eu l'honneur de vous parler, ſi la ſociété animée du deſir de rendre ſes découvertes utiles au public, ne s'étoit decidée à faire imprimer le mémoire couronné, celui à qui elle a accordé l'acceſſit, l'inſtruction familiere envoyée par M. de Perthuis, & un extrait des expériences, obſervations & vues utiles contenues dans les autres mémoires & qui ne ſe trouvent pas dans ceux qu'elle fait imprimer en entier.

M. GILIBERT, qui avoit quitté pendant plusieurs années sa patrie, pour aller habiter la Lithuanie, veut la dédommager de son absence, en l'enrichissant des connoissances qu'une étude assidue de la botanique & des productions de la nature lui ont acquises ; il nous a promis l'histoire des opérations agronomiques de la Lithuanie, dans l'espérance que la comparaison des productions de la nature sous le 56e. degré, avec celles des régions temperées, peut jeter quelques lumieres sur la culture de nos climats. Il a commencé par un mémoire sur les forêts du Nord.

Les forêts occupent plus d'un tiers de la Lithuanie ; plusieurs n'ont jamais été parfaitement connues : l'auteur fit ouvrir en 1776 dans toute sa longueur la grande forêt royale ; il y trouva grand nombre de plantes qui n'avoient été déterminées que sur les Alpes & dans la Siberie ; les pins, les sapins & les trembles peuplent en général ces vastes régions. On y trouve cependant les arbres d'Europe, le chêne, le fresne, l'orme &c. Mais ces grands végétaux n'y acquierent jamais l'accroissement auquel ils parviennent en Allemagne, & ne peuvent pas fournir des mâtures à l'industrie audacieuse de la marine, ce que notre voyageur attribue à la nature du sol.

C'est dans ces immenses & éternelles forêts que la nature étale toute sa magnificence ; la fraîcheur qui y regne répand le calme dans l'ame de l'observateur ; les animaux qui les habitent offrent sans cesse un spectacle interessant pour sa curiosité ; le bizon, le lynx, l'ours noir, le fauve & le blanc, le sanglier

animent ces ſombres retraites ; ſi la forêt eſt coupée par une riviere, de nombreuſes familles de caſtors donnent l'exemple de l'union & de la concorde dans les entrepriſes utiles ; elles montrent à l'homme que le bien de la communauté doit être l'ouvrage de tous les individus ; rien ne ſe nuit, les victimes de la mort n'infectent point les êtres vivants ; la nature prépare leur deſtruction ; la carie, le travail des inſectes, les gelées ou annoncent ou accélerent la décrépitude des arbres. Dans leur foibleſſe un coup de vent les abat ; la chûte des feuilles couvre ces cadavres des bois ; les plantes paraſites, les inſectes & ſurtout les abeilles les détruiſent en peu de temps, & les convertiſſent en terre végétale.

Mais quelle peut être l'utilité de ces forêts immenſes & impenétrables, de cette foule de plantes & d'animaux qu'elles renferment ?

O homme ! ſois inſtruit pour n'être pas ingrat : vois ces maſſes végétales établir des courans d'air ſalutaires & éloigner les épidémies des habitations qui les avoiſinent ; vois ſous un ciel privé des rayons directs du ſoleil, un moyen toujours à ta portée de conſerver la chaleur & la vie ; vois les bêtes-fauves de ce climat, la loutre, le renard, le loup, le lynx, le caſtor, t'offrir dans leurs dépouilles, des fourures bien plus ſolides & bien plus impénétrables au froid que celles des pays tempérés ; vois des eſſaims innombrables d'abeilles te préparer dans de vieux troncs la cire néceſſaire pour remplacer la lumiere du jour & prolonger tes jouiſſances ; vois les habitans limitro-

phes de ces antiques forêts y cueillir ſans meſure les fruits du mirtille, du framboiſier, de l'épine vinette, & en faire une boiſſon qui eſt un vrai ſpécifique pour diviſer un ſang épaiſſi par le froid & calmer les fiévres ardentes qui ſont la ſuite de cette denſité ; vois ta table couverte de la chair délicate du jaſeur de bohême, du coq de bruyeres, du chevreuil, de l'élan ; vois les terres hériſſées d'épics, & apprend que ce ſol dont tu tires ta nourriture journaliere, a été une vaſte forêt, que les débris de ces auguſtes maſſes forment dans tous les climats cette précieuſe terre végétale, la ſeule propre à produire d'abondantes moiſſons ; vois, jouis, & que ta reconnoiſſance réponde à tant de bienfaits !

M. MATHON DE LA COUR a depuis long-temps tourné principalement ſes vues ſur le prix des denrées & les premieres conſommations néceſſaires à la ſubſiſtance du peuple. Il nous a lu un mémoire ſur la néceſſité de publier à Lyon, par la voie des petites affiches, comme on le fait dans toutes les autres villes du royaume, le prix des grains à chaque marché. Il a préſenté, à l'appui de cette opinion, les petites affiches des villes de Paris, Dijon, Metz, Poitiers, Amiens, Montpellier, Moulins, Nantes, Beſançon, la Rochelle, Grenoble, Lille, Sens, Meaux, Orléans & Nîmes. Dans toutes ces feuilles on publie le prix des grains chaque ſemaine : notre ville eſt la ſeule où une attention ſi importante eſt négligée ; cependant l'ordre public, le bien général, l'intérêt des propriétaires de biens fonds & ceux du peuple, ſemblent ſe

réunir pour réclamer cette publication que plusieurs de nos citoyens ont paru desirer. Il pourroit en résulter une plus grande exactitude de la feuille appellée, à Lyon, *Carcabeau*, où sont inscrits les prix des grains, parce que cette feuille seroit surveillée par tous ceux qui y ont intérêt, c'est-à-dire, par tout le public.

Qnand le prix du bled augmente, tous ceux qui en ont dans leurs greniers, avertis par l'impression que ce moment est favorable pour la vente, s'empresseroient d'envoyer le leur au marché, & l'abondance seroit rétablie aussi-tôt.

Quand ce prix baisse considérablement, tous les particuliers qui ont des provisions de bled à faire pour leur propre consommation, saisiroient ce moment pour en acheter; il résulteroit de cela plusieurs avantages. Ces approvisionnemens particuliers rétabliroient l'équilibre, assureroient l'abondance, empêcheroient les monopoles, & répandroient de l'argent dans les marchés, & de là dans les campagnes.

Cet article mérite la plus gnande considération. Beaucoup de propriétaires, faute d'être instruits des momens les plus favorables pour les provisions de bled, n'achetent qu'à mesure de besoin, tandis que l'argent qu'ils pourroient employer à faire leurs achats au moment où le prix est le plus bas, feroit écouler les denrées & ranimeroit la circulation du commerce. Rien n'assure l'abondance comme ces entrepôts particuliers: on ne sauroit trop les favoriser.

Ces différens motifs, joints à ceux que M. Mathon a développés dans le cours de son mémoire, ont engagé

engagé la ſociété à y donner ſon adhéſion par une délibération formelle.

M. Mathon de la Cour nous a lu encore des obſervations ſur une diſſertation imprimée par ordre du parlement de Dijon, concernant les eſſais qui ſervent ordinairement à fixer les tarifs du prix du pain. Les auteurs de cette diſſertation obſervent, d'après M. Malouin, la difficulté de ſe garantir d'une manipulation frauduleuſe, dans des expériences où l'on ne peut ſe paſſer de perſonnes intéreſſées à les mal faire. Employer moins d'eau, l'employer trop chaude, travailler foiblement la pâte pour y introduire moins d'air, employer le levain très-vieux, ne pas éviter la perte de la farine lorſqu'on pétrit, en augmenter au contraire la diſſipation en partageant la pâte & en ſaupoudrant le pain en couche, mettre le poids fort à chaque pain, chauffer longuement & fortement le four, y laiſſer ſéjourner le pain trop long-temps, ſont autant de reſſources que l'artifice peut employer dans les eſſais publics, pour en diminuer le produit.

La mouture du grain demande autant de vigilance que la fabrication du pain; il eſt un art de tirer plus ou moins de farine de la même quantité du même bled. On auroit peine à croire M. Malouin, quand il aſſure que la différence de produit qui en réſulte eſt quelquefois de moitié, ſi l'expérience ne confirmoit ſon aſſertion.

Ce mémoire contient des détails on ne peut pas plus intéreſſans, que le temps ne nous permet pas de développer; nous nous contenterons d'en donner le réſultat.

1°. Le froment donne en beau & bon pain, un poids au moins égal à celui du grain.

2°. Le pain refroidi ne perd environ qu'un pour cent de son poids.

3°. Les farines employées fraîchement moulues ou gardées quelque temps, n'apportent point une différence sensible dans la quantité de pain qu'on en peut tirer.

4°. Bien des villes surpayent cette nourriture de premiere nécessité, par le défaut de connoissance de la proportion qui doit être entre le prix du bled & celui du pain.

M. Mathon de la Cour nous a lu aussi un mémoire sur la nécessité & les moyens d'établir à Lyon une école royale de Boulangerie.

Donner une nourriture plus saine au peuple, la lui donner à meilleur marché, augmenter sans peine les approvisionnemens de bled, faire cesser les plaintes des boulangers & ne jamais tarifer le pain au dessus de sa valeur, assurer par là aux peuples de notre ville un soulagement que l'auteur croit pouvoir estimer à un million par année : tels sont les effets avantageux qu'il nous annonce devoir résulter de l'établissement d'une école de boulangerie à Lyon. La capitale & plusieurs villes de province nous en ont déjà donné l'exemple ; leurs succès nous détermineront sans doute à les imiter.

Le Directeur a donné un état des consommations de cette ville pendant l'année 1785, objet toujours intéressant pour l'économie politique, la connoissance

de la population, des progrès ou de la diminution de l'aisance & du luxe.

En 1785 il est resté en consommation dans la ville,

137	mille 889	ânées de froment.
13	mille 381	ânées de farine.
7	mille 797	ânées de seigle.
13	mille 914	ânées de différens grains.
7 millions 442	mille 861	livres de pain apporté par les boulangers forains.
238	mille 234	ânées de vin.
11	mille 618	bœufs.
1	mille 719	vaches.
10	mille 432	porcs.
25	mille 534	veaux.
128	mille 359	moutons.
11	mille 411	chevreaux.
19	mille 841	moules de bois.
21	mille 323	cents de fagots.
148	mille 500	voies de charbon.
436	mille 114	bennes de charbon de terre.
68	mille 50	quintaux de foin.
9	mille 662	quintaux de paille.

On a observé que dans cette année il est entré en foin 33 mille 650 quintaux de moins qu'en l'année 1784. Cette diminution n'est due qu'à la rareté & à la cherté du foin occasionnées par les neiges considérables & presque continuelles de l'hiver, auxquelles succéda la sécheresse la plus nuisible aux prairies : je ne craindrai point d'avancer que le fourrage auroit été encore plus rare & d'un plus haut prix, si, en 1761, MM.

de Juis & de Leuſſe, citoyens zélés, agriculteurs intelligens, n'avoient établi, l'un en Breſſe, l'autre en Dauphiné, l'uſage de ſemer des trefles ſur les bleds; ce n'eſt qu'après pluſieurs expériences qu'ils parvinrent à une méthode ſûre : ils firent d'abord des fautes; mais, en faiſant mal, ils apprirent à faire bien. Les ignorans oiſifs plaiſanterent de leurs premiers eſſais; les ſuccès les firent taire, mais ne leur apprirent pas à admirer.

M. DUVERNAY, bien convaincu que l'expérience dans tous les arts, & principalement en agriculture, eſt le fondement le plus ſûr de la théorie, & que ce n'eſt qu'avec de bons engrais qu'on améliore les terres, s'eſt occupé pendant long-temps de cette partie intéréſſante de l'agriculture. Il nous avoit communiqué, il y a deux ans, des expériences ſur l'engrais tiré des foſſes d'aiſance, employé ſur les bleds & ſur les légumes. Il s'eſt attaché à compléter ſes obſervations, & nous a lu, l'année derniere, un mémoire contenant le réſultat de ſes nouveaux eſſais ſur le chanvre, la vigne & les prairies. Pour rendre ſes expériences plus concluantes, il en a fait de comparatives : il a fait fumer une partie d'un même champ, avec un mélange égal de fumier de litiere, de colombine & de rognures de cornes, & l'autre partie avec de l'engrais des foſſes; ce dernier engrais lui a fourni, pendant deux ans, des preuves multipliées de ſa puiſſance fécondante. Employé ſur le chanvre, il a, malgré une ſéchereſſe nuiſible, produit des plantes de ſix pieds de hauteur, dont la filaſſe a été douce, ſoyeuſe, forte, & a donné peu

de déchet au peignage ; tandis que la partie du même champ, dans laquelle on avoit employé les autres fumiers, n'a donné que des brins de deux pieds & demi, dont la filaſſe a été rare, ſeche & caſſante.

Cet engrais ayant été employé ſur la vigne, ſix journées ont donné un réſultat avantageux, ſoit pour la quantité de vin, ſoit pour la force des ſarmens, & ont produit par journée une ânée de vin de plus que ſix journées amendées ſelon l'uſage ordinaire.

Employé ſur le pré, cet engrais a donné treize à quatorze quintaux de fourrage par bicherée, tandis que l'engrais ordinaire n'en a donné que dix. M. Duvernay obſerve que ce n'eſt jamais l'eſpece de fumier qui altere la qualité du foin, juſqu'à être refuſé par le bétail, mais la trop grande quantité qu'on en répand dans les prairies. Il préſume, d'après un léger eſſai, que la matiere des foſſes alkaliſée avec de l'eau de chaux, pourroit encore donner un réſultat plus avantageux. Je ne conſeillerois cependant pas à ceux qui font des vins fins de ſe ſervir de cet engrais, à moins qu'ils n'en euſſent fait une expérience de pluſieurs années ; je craindrois qu'il n'altérât la qualité de leurs vins.

M. LANOIX nous a donné un mémoire ſur l'analogie du regne végétal avec le regne animal. Cet ouvrage ſuppoſe autant de connoiſſances en botanique qu'en anatomie & en chymie. Dans les deux regnes M. Lanoix remarque les mêmes principes, le même méchaniſme, la même production, les mêmes pores

abſorbans, les mêmes ſecrétions. Les nerfs répondent aux fibres ligneux, les veines aux trachées, le ſang à la ſeve. La terre élémentaire ſert de baſe aux végétaux, ainſi qu'aux animaux ; les principes aqueux, ſalins & huileux, conſtituent leur ſubſtance ; les individus des deux regnes, étant privés de la vie, paſſent à la fermentation putride, perdent leur organiſation & fourniſſent également de l'alkali volatil, produit de toute putréfaction. Cette fermentation devient le principal agent de la germination des plantes ; en dégageant les élémens qui compoſent les corps, elle les rend à l'atmoſphere dans lequel l'homme & la plante reſpirent également, & c'eſt par cette circulation perpétuelle, que la naiſſance des nouveaux individus répare la perte de ceux qui les ont précédés.

M. l'Abbé de Vitry, votre ſecretaire perpétuel, qui recueille avec le plus grand ſoin tout ce qui peut intéreſſer l'agriculture, a remis à la Société des graines de la racine de diſette que lui avoit données M. de St. Eloy, avec une brochure de M. l'Abbé de Commerel, ſur la culture & l'uſage de cette plante.

La racine de diſette eſt une eſpece de bette-rave connue en Lorraine & en Allemagne ; il ſeroit bien à deſirer qu'elle pût réuſſir dans nos provinces. La graine ſe ſeme au commencement de mars ; au bout d'une quinzaine de jours, & lorſque la racine a 5 à 6 pouces de longueur, on la leve & on la replante à l'eſpace de 18 pouces ; elle reprend en 24 heures(*). Cette plante demande une

(*) Pendant l'impreſſion de ce compte-rendu, les petites affiches de Metz, du 5 avril 1787, viennent de publier une

bonne terre, profondément défoncée & bien ameublie; alors les racines, dans leur maturité, pesent jusqu'à douze livres; on coupe, ou plutôt on casse les grandes feuilles pour les faire manger au bétail qui en est avide; mais on a soin de laisser toujours les feuilles récentes qui sortent du cœur ou centre de la racine; cette récolte se renouvelle cinq à six fois & jusqu'au mois de novembre.

Vers le milieu de ce mois, on arrache les racines & & on les serre ou on les enterre, pour les préserver des

---

nouvelle instruction de M. l'abbé de Commerel, lue à la séance publique de la société royale des sciences & arts de Metz, du 29 mars dernier, & nous croyons devoir l'ajouter ici en note.

Culture simplifiée de la racine de disette.

Dans les mois de mars & d'avril, le terrein destiné à cette racine, étant bien préparé, fumé & rendu meuble, comme il doit l'être pour la plantation, il faut choisir les plus belles graines de disette, les plus grosses, les tremper dans l'eau ordinaire pendant 24 heures, & les faire ensuite ressuyer un moment pour pouvoir les manier. L'on tend le cordeau sur le terrein, comme si l'on vouloit y planter les racines & à la distance de 18 pouces en tout sens; l'on fait un petit trou en terre, avec le doigt, d'un pouce de profondeur, dans lequel on met *une seule graine* que l'on recouvre aussi-tôt. Au bout de 10 à 12 jours, elle leve; & l'on remarquera que chaque graine contient le germe de 4, 5 ou 6 racines de disette, dont les tiges sortent de terre à la fois. Dès que ces petites racines montrent leur quatrieme feuille, il faut arracher avec précaution les plus foibles, & ne laisser en place que la plus belle & la plus vigoureuse. Dans peu de jours on sera étonné de leur accroissement; pas une ne manquera: ainsi, par cette maniere simple & facile, l'on épargne les peines de la trans-

mauvais effets de la gelée. Coupées en petits morceaux & mêlées avec du foin ou de la paille, elles ſont une excellente nourriture pour les chevaux, les bêtes à cornes & les brebis ; elles ſont même pour l'agriculteur un mets agréable & ſain. La feuille, au printemps & pendant l'été, peut remplacer l'épinard, & la côte vaut peut-être mieux que la carde poirée.

La ſociété deſirant naturaliſer cette plante dans nos provinces, a invité pluſieurs de ſes membres à en ſemer des graines. M. Rieuſſec, notre confrere, a

---

plantation, l'on jouit des feuilles 4 à 5 ſemaines plutôt ; les racines deviennent plus belles, plus groſſes, elles pivotent mieux, &, dans une terre meuble, il y a une culture de moins à leur donner.

Comme il eſt de leur nature de ſortir & de s'élancer hors de terre, l'on obſervera celles qui ne ſe montrent pas aſſez, & on leur donnera de l'air en ôtant la terre autour du collet, ainſi qu'il eſt indiqué dans l'inſtruction, § 3e.

Le reſte de la graine ſera ſemé à la volée, pour en tranſplanter enſuite les racines où l'on jugera à propos. Ces plantes peuvent auſſi reſter en place ; mais alors il faut les éclaircir & leur donner une culture de très-bonne heure, en leur laiſſant la diſtance convenable, ce qui devient très-pénible ; l'on remarquera facilement que ces racines ainſi ſemées, ne viennent jamais auſſi groſſes que celles dont on a piqué la graine : cette différence eſt prouvée par l'expérience.

J'ai invité, au printemps de l'année derniere, différens cultivateurs éclairés, d'eſſayer en même temps que moi cette nouvelle maniere de planter la graine de diſette : ils m'ont fait part de leurs réſultats, qui ſont conformes aux miens ; ils adoptent abſolument cette culture comme la plus ſimple & la plus avantageuſe, & deſirent, ainſi que moi, que le public veuille en profiter.

apporté à la ſociété le produit de ce ſemis, qui nous a paru répondre à l'annonce de M. l'Abbé de Commerel. J'obſerverai cependant que ces graines avoient été ſemées fort tard : la ſociété s'eſt propoſé d'en faire venir ; par ce moyen nous ſerons à portée d'en procurer à ceux de nos concitoyens qui voudront en faire l'eſſai.

M. de la Tourrette a remis à la ſociété des graines de pommes de terre que M. Parmentier lui avoit envoyées. M. le Maréchal de Caſtries, quoique occupé des plus grands intérêts de la France, n'oublie pas l'agriculture dont les moindres détails ſont toujours intéreſſants pour l'homme d'état. Sur les repréſentations qui lui ont été faites de l'abâtardiſſement où les pommes de terre pouvoient à la longue tomber dans nos contrées, il a donné des ordres pour faire venir de la graine du pays même d'où cette plante eſt originaire : on en a apporté de pluſieurs qualités & de pluſieurs parties de l'Amérique. Les graines qui ont été remiſes à la ſociété, ſont de quatre eſpeces : de celle de l'iſle longue & de la nouvelle Angleterre mêlangées, de celle des pommes longues dites ſouris, de celle des pommes blanches hatives, & enfin de pluſieurs eſpeces mêlangées. La ſociété s'eſt empreſſée de donner ces graines à pluſieurs de ſes membres pour les faire ſemer.

MM. Gardel & Mathon ont apporté à la ſociété le produit de quelques graines. La production de ces ſemis a étonné par ſa groſſeur. Quelques-unes des

pommes de terre recueillies par M. Gardel, ont paru d'une eſpece inconnue dans nos provinces. Ces Meſſieurs ont été priés de conſerver avec ſoin ces fruits pour les ſemer l'année prochaine, & rendre compte de leur produit & de leur qualité.

M. l'Intendant avoit envoyé à la ſociété le modele d'une machine, par le moyen de laquelle on prétendoit que ſans le ſecours d'animaux deux hommes pourroient dans un temps donné, labourer autant de terrein qu'un attelage de deux bœufs conduit par un homme. M. l'Intendant a demandé l'avis de la ſociété ſur cette machine : après un examen reflé-chi, elle a jugé ce méchaniſme ſimple & ingé-nieux; mais ſur un modele réduit au quart, elle n'a pas pu calculer l'effet de la machine en grand; elle deſireroit de la voir exécutée dans toutes ſes proportions, quoiqu'elle n'eſpere pas remplacer par ce méchaniſme les forces des animaux dans le labourage, mais elle a lieu de croire qu'il pourroit être de quelque utilité pour le tranſport des terres, même dans les ſols montueux.

Je ne craindrai point d'ajouter qu'il n'eſt peut-être pas utile pour le bien de l'agriculture que nous apprenions à nous paſſer du ſecours de nos animaux domeſtiques : ſans eux nous ſerions bientôt privés d'engrais.

M. CHANCEY, l'un des correſpondans de la ſociété royale d'agriculture de Paris, nous a envoyé pluſieurs

observations que la société s'empresse de communiquer au public, en invitant M. Chancey à continuer des travaux aussi intéressans.

M. de la Tourrette nous a remis de sa part; 1°. une petite topette d'huile de sanguin ou cornoille femelle; cet arbrisseau est fort commun sur les montagnes, & d'après le procédé de M. Chancey ses baies ou petits fruits très-abondans pourroient offrir un nouveau secours aux arts & une ressource aux laboureurs.

2°. Un travail sur la récolte du colsat, sur l'huile qu'on peut retirer de cette plante & sur le produit d'un champ qui en a été ensemencé; il paroît par les expériences de cet agriculteur, 1°. qu'un bichet de graines de colsat pese 50 livres. 2°. Que ces 50 livres de graines en produisent 18 d'huile, c'est-à-dire, plus du tiers de leur poids. 3°. Que le produit net d'une bicherée lyonnoise semée en colsat, seroit en argent de 76 livres. Ces expériences demanderoient peut-être d'être répétées, & le résultat d'être scrupuleusement vérifié.

3°. M. de la Tourrette nous a fait part d'un moyen dont M. Chancey, reuni à plusieurs citoyens bienfaisans, s'est servi pour soulager les pauvres de la paroisse de St. Didier-au-Mont-d'or. Ils ont fait cultiver à frais communs un champ pour y semer des pommes de terre, dont la récolte a été distribuée aux pauvres. L'un a fourni l'engrais, l'autre s'est chargé du semis & du sarclage, le curé a payé le défoncement du sol; le produit de ce champ a été très-

abondant & a contribué à nourrir plus de cinquante familles indigentes.

J'obſerverai qu'il ſeroit peut-être convenable que ce fuſſent, autant qu'il ſeroit poſſible, les familles mêmes pour qui ſont deſtinés ces ſecours, qui travaillaſſent le champ qui doit les aider à ſubſiſter. En général on ne devroit aider les pauvres des campagnes, qu'en les aſſujettiſſant au travail, bien entendu que des infirmités n'y mettroient point d'obſtacle. Que d'idées de bienfaiſance peut faire naître celle qu'a eue M. Chancey !

Notre bibliotheque a été enrichie de pluſieurs mémoires & ouvrages intéreſſans.

M. l'Abbé Paulian, notre aſſocié, réſidant à Nîmes, nous a envoyé un mémoire ſur les brouillards conſidérés en général, & particuliérement ſur ceux du mois de juin & de juillet 1783.

M. Rolland de la Platiere, a fait hommage à la ſociété de trois de ſes ouvrages.

Le premier eſt l'art du Tourbier.

Le ſecond, un mémoire ſur l'éducation des troupeaux.

Le troiſieme, ſon voyage intéreſſant de Suiſſe, de Sicile & de Malte.

M. de la Tourrette nous a donné l'ouvrage abrégé, mais précieux pour les botaniſtes, ayant pour titre : *Chloris Lugdunenſis*.

M. Mathon a offert à la ſociété, de la part des rédacteurs du journal de Lyon, la ſuite des feuilles

de cet ouvrage périodique qui ont paru en 1784 & 1785.

La ſociété a reçu de M. Janin de Combe-Blanche, le recueil de tous les ouvrages polémiques qu'il a publiés ſur l'antiméphitique.

M. Brouſſonnet, ſecretaire de la ſociété royale d'agriculture de Paris, nous a envoyé le premier recueil ou trimeſtre des obſervations de ſa compagnie.

M. Biſſati, ſecretaire perpétuel de la ſociété agraire de Turin, nous a fait parvenir un mémoire en Italien, & il nous a témoigné de la part de la ſociété nouvellement établie, & compoſée des perſonnes les plus diſtinguées dans le miniſtere, dans la nobleſſe & dans la ſcience économique, le plus vif deſir d'avoir avec nous une correſpondance ſuivie.

M. Amoreux fils, notre aſſocié, médecin à Montpellier, nous a envoyé un mémoire ſur la culture de l'Olivier.

La ſociété a reçu de M. Bouthier, avocat à Vienne, un recueil *d'Opuſcules philoſophiques* dont pluſieurs ont rapport à l'agriculture.

Enfin M. D'Ambournay, négociant, a donné à la ſociété un ouvrage très-intéreſſant; c'eſt un recueil de procédés & d'expériences ſur les teintures ſolides que nos végétaux indigenes communiquent aux laines & au lainage. Cet ouvrage eſt dédié à M. le contrôleur général des finances, & imprimé par ordre du Gouvernement.

La ſéance ſera remplie, &c.

1°. *Eſt-il avantageux ou non de ſoutirer les vins ?*

2°. *Dans le cas de l'affirmative, quand & comment doit-on les ſoutirer, pour ne pas nuire à leurs principes & à leurs qualités ?*

La Société deſire que les Auteurs qui enverront des mémoires au concours, faſſent, autant qu'il leur ſera poſſible, l'application de leur théorie & de leurs expériences aux vins du Lyonnois, Forez & Beaujolois. Cette généralité produit toutes les nuances de vins : les vins les plus délicats, les plus fins, les plus ſpiritueux, comme les plus communs & les plus chargés en couleur.

Elle n'admettra au concours que les mémoires qui lui ſeront envoyés avant le premier mai 1788. Ce terme eſt de rigueur. Les autres conditions ſuivant l'uſage.

Ils ſeront adreſſés, francs de port, à M. l'Abbé DE VITRY, *Secretaire perpétuel de la ſociété royale d'Agriculture, rue St. Dominique, à Lyon, ou envoyés ſous l'enveloppe de M.* TERRAY, *Intendant de la même ville.*

MÉMOIRE

MÉMOIRE

SUR LA CULTURE DE FRANCE,

COMPARÉE A CELLE D'ANGLETERRE,

Par M. ROLLAND DE LA PLATIÈRE, *Inſpecteur général des Manufactures & du Commerce, de pluſieurs Académies, &c.*

. . . . . Pater ipſe colendi
Hand facilem eſſe viam voluit, priuſque per artem,
Movit agros, curis acuens mortalia corda
Nec torpere gravi paſſus ſua regna veterno. *

QUEL que ſoit l'empire des paſſions ſur l'homme ſocial, modifié par tant de relations, expoſé à des viciſſitudes ſi fréquentes, & placé dans des ſituations ſi diverſes, un attrait plus puiſſant encore le rappelle aux travaux qui fourniſſent à ſes premiers beſoins, aux campagnes qui s'embelliſſent par ſes ſoins, & vers leſquelles il tourne ſouvent des regards attendris, du milieu des villes où le retiennent des occupations que les circonſtances lui ont rendu néceſſaires.

* Jupiter a voulu que l'agriculture dépendît d'une continuelle attention. Il a inſtitué & ordonné le paiſible labourage, pour bannir de ſon empire la pareſſe & l'oiſiveté. *Georgiques de Virgile, Liv. 1, traduction de l'Abbé Desfontaines.*

La paix, les affections douces, tous les ſentimens chers au cœur de l'homme, eſſentiels à ſon exiſtence, s'allient avec la vie champêtre. La vertu ſemble s'y affermir par le ſpectacle de la nature qu'on a toujours devant les yeux, & il n'eſt pas juſqu'à l'homme corrompu qui, partageant l'émotion touchante de Virgile, ne s'écrie avec lui :

O fortunatos nimiùm, ſua ſi bona nôrint
Agricolas! (*)

Douce nature! ainſi que la vérité, tu pénetres nos cœurs; comme elle, tu ſubjugues nos ames; loin de nous ces arts ſéducteurs qui n'en ſont que l'imitation; ils flattent nos ſens, exhaltent notre imagination, nourriſſent notre orgueil : illuſion de l'eſprit qui commence par nous plaire, & finit par nous égarer! Il faut cependant l'avouer : rarement, parmi nous, le bonheur peut exiſter chez le cultivateur. Preſſé par le beſoin, accablé de travail, il n'a de facultés que pour la peine; il traîne avec effort une vie qu'il abandonne ſans regret, & ſa miſere eſt auſſi peu honorable à nos inſtitutions modernes, qu'elle eſt nuiſible au corps politique.

Toujours courbé ſous le joug, arroſant la terre de ſes ſueurs, comment raiſonneroit-il ſes pratiques? il ne peut guere avoir plus d'idées, qu'il n'a de moyens de les perfectionner.

(*) O trop heureux laboureurs! s'ils connoiſſoient tous leurs avantages! *Virgile*.

« Jupiter voulut que l'expérience & la réflexion » enfantaſſent les arts, & que le travail ſeul fît ſortir » le froment de la terre. »

Ut varias uſus meditando extunderet artes
Paulatim, & ſulcis frumenti quæreret herbam.
Virg. Georg. L. 1.

Mais l'aiſance eſt néceſſaire pour le développement de l'intelligence, & c'eſt à ce titre même qu'elle l'eſt doublement au bonheur.

D'autre part, les riches propriétaires, trop longtemps concentrés dans les villes par des charges, des emplois, ou des goûts qui tiennent à nos mœurs, n'ont ni le loiſir, ni les connoiſſances néceſſaires pour inſtruire & guider le cultivateur, pour rectifier ſes opérations & améliorer ſon état.

C'eſt aux corps ſavans, dont l'établiſſement a pour objet d'éclairer les hommes, de fixer les vues de l'adminiſtration, & d'animer le zele des particuliers; c'eſt à ces corps qu'il appartient, c'eſt pour eux que c'eſt un devoir de rechercher tout ce qui peut intéreſſer le bien public, & l'opérer le plus ſûrement.

Tel eſt, Meſſieurs, le but de vos travaux. En m'aſſociant à ces travaux, vous avez honoré mon zele; puiſſe-t-il, mieux que mes talens, concourir à la fin que vous vous propoſez! je l'ai toujours eue devant les yeux: mon état m'en fait une obligation, indépendamment de celle que nous impoſent à tous le titre d'homme & la qualité de citoyen.

Dévoué aux arts, aux manufactures & au commerce, j'ai dû ſentir qu'il étoit impoſſible de favoriſer

leurs progrès, ſans connoître leurs rapports avec l'agriculture, le premier de tous les arts, & l'aliment des manufactures.

En conſidérant l'état de l'agriculture dans nos provinces & en diverſes parties de l'Europe, j'ai été frappé de ſa proſpérité, je dirois preſque de ſa ſplendeur en Angleterre, cauſe & effet de cette liberté immuable, de cette protection conſtante, de cet eſprit philoſophique qui maintiennent en honneur & en gloire le premier des arts. Occupé de l'éducation des troupeaux, ſur laquelle j'offris un mémoire au public il y a quelques années, je crus appercevoir, dans la culture angloiſe comparée à la nôtre, des différences qui n'étoient point à notre avantage, & qui font naître des réflexions dont on pourroit tirer parti.

Un travail d'un autre genre ne m'a pas permis de rédiger les obſervations que je vous préſente, avec l'étendue dont elles ſeroient ſuſceptibles; mais je les offre à votre ſagacité, pour les rectifier & en faire l'application que vous jugerez convenable.

Les Anglois ont, à proportion, beaucoup plus de prés que nous n'en avons en France; en général, ils enſemencent leurs terres toutes les années, & il en eſt peu en friche, parce qu'ils ſavent mettre en valeur des terreins que nous regarderions comme incapables de rien produire. De leur maniere de défricher ces terreins, de cultiver leur ſol; de leur méthode de faire ou de conſerver beaucoup de prairies, réſultent de nombreux troupeaux, d'excellens engrais, d'abondans fourrages & de bonnes récoltes.

Nous mettons trop de terres en culture ; nous les cultivons mal, & c'eſt parce que nous les cultivons mal, que nous n'avons que de foibles récoltes. Le repos, que dans toutes nos provinces on a coutume de laiſſer à la terre, durant des intervalles plus ou moins grands, & dont l'uſage eſt répandu à tel point que l'on déſigne les bons cantons par excellence, en diſant qu'ils ſont enſemencés toutes les années ; ce repos n'eſt pas toujours néceſſaire : je crois même qu'il n'eſt jamais indiſpenſable.

L'uſage contraire, obſervé avec ſuccès chez nos voiſins & même parmi nous en quelques circonſtances, me perſuade que tout terrein peut, ſans ſouffrir aucune altération, être ſuffiſamment mis en culture, pour ſe trouver continuellement en rapport. Voyez nos jardins : ſouvent ils n'occupent pas les meilleurs fonds ; le haſard ſeul en détermine la place, ou plutôt, elle eſt fixée par le local. Principalement faits pour l'ornement du logis placé lui-même en bon air, en belle vue, les jardins ſont preſque toujours en lieu ſec, dans une terre maigre & aride ; & c'eſt là que nous tâchons de mêler l'utile à l'agréable. Cependant les jardins ſont toujours en culture & en rapport, & leurs productions ſont tellement variées, qu'on trouve ſouvent, parmi elles, celles de contrées & de climats très-divers.

Ce n'eſt pas préciſément un repos qu'il faut à la terre ; c'eſt de la part de l'agriculteur, comme de celle d'un inſtituteur à l'égard de ſon éleve, un exercice varié de ſes facultés, de maniere que tou-

tes ſoient ſucceſſivement développées, ſans qu'aucune ſoit jamais épuiſée ni même fatiguée. Il faut les ranimer par des engrais, comme Virgile nous en donne le précepte, & changer ſans ceſſe les productions.

Sed tamen alternis facilis labor : arida tantùm
Ne ſaturare ſimo pingui, pudeat ſola ; neve
Effœtos cinerem immundum jactare per agros :
Sic quoque mutatis requieſcunt fœtibus arva. *

Mais, dit-on, l'engrais nous manque. L'engrais nous manque, parce que nous n'avons pas aſſez de beſtiaux ; & nous n'avons pas aſſez de beſtiaux, parce que le fourrage nous manque. On diroit avec bien plus de raiſon, le fourrage nous manque, parce que nous n'avons pas aſſez de beſtiaux. On l'a déja obſervé pluſieurs fois ; perſonne n'a encore calculé juſqu'où pourroit être porté le dernier terme de la progreſſion aſcendante de l'une de ces choſes par l'autre. Mettons la moitié moins de terres en cultures : augmentons beaucoup les prés naturels, &, en derniere reſſource, les prés artificiels.

Adaptons le genre des productions à l'expoſition, à la température, à la nature du ſol : renouvellons & varions ſouvent : toujours les terres ſeront en rap-

* Vous pourrez cependant y ſemer alternativement de ces ſortes de grains, ſi vous avez ſoin de l'engraiſſer par le fumier, & de la vivifier par les ſels de la cendre. De cette maniere, votre terre ſe repoſera par la ſeule différence des grains qui y ſeront ſemés. *Virgile, Georgiques, liv. 1, traduction de l'Abbé Desfontaines.*

port ; & le cultivateur, plus concentré dans un labeur moins exceſſif, aura des jouiſſances rapprochées & continuelles.

Avec plus de prés, nous pourrons multiplier avantageuſement les troupeaux, en ayant égard, dans le choix, au genre de ceux auxquels la nature des fourrages peut être le mieux appropriée. Il n'eſt point, dans le monde, de terrein, ſi un homme y vit de ſes travaux agraires, où ne puiſſent vivre, avec lui & par ſes ſoins, au moins une vache & trois ou quatre brebis ; & par-tout où un homme, une vache & quelques brébis ou une chevre trouveront leur ſubſiſtance, une famille laborieuſe y trouvera la ſienne, & bientôt pluſieurs familles y trouveront la leur.

Indépendamment du lait, de la laine, des produits naturels des jeunes animaux qui ſurviennent, & du bénéfice à faire ſur l'engrais de toutes les ſortes de beſtiaux, quand ils ont pris de l'âge, par leur ſeule exiſtence ſur le champ, le cultivateur leur procure la force & la ſanté qui réſultent d'une nourriture toujours ſaine, & il s'aſſure à lui-même l'avantage d'un travail qui n'eſt jamais forcé. Car le terrein deſtiné à fournir la nourriture de l'animal, quoique le plus *rendant* de tous, n'exige aucune culture dans le temps qu'il eſt en herbe, de quelque nature que ſoit cette herbe ; & le travail des autres terreins en culture ſe trouve ſinguliérement adouci par le ſecours des animaux de ſervice, ſur-tout ſi l'on en réunit pluſieurs, comme cela eſt toujours poſſible, par ſoi ou par le concours d'un voiſin.

Ainſi, en abandonnant plus de terreins à la production des fourrages, le cultivateur ſe procure les moyens de multiplier les beſtiaux dont ces fourrages ſont l'aliment. Par cette multiplication, il facilite proportionnellement les travaux de la culture, il en augmente les produits en raiſon de ceux que lui fourniſſent ſes troupeaux, & il aſſure ſes récoltes par l'abondance des engrais.

Ces avantages s'étendront encore par une éducation bien entendue des troupeaux. Un des points eſſentiels de cette éducation eſt de fortifier les animaux en les laiſſant continuellement à l'air libre, &, le plus ſouvent qu'il eſt poſſible, ſur les champs qu'ils doivent fumer.

Ne renfermons nos troupeaux dans aucune étable; formons des parcs, des hangards; qu'ils paiſſent aux champs, qu'ils parquent fréquemment ſur l'herbe.

1°. Ces animaux ſeront plus ſains & plus vigoureux; ils ſe propageront avec plus de facilité, & rendront davantage dans tous les genres de produits qu'ils peuvent offrir. (*) 2°. Les engrais deviendront plus abon-

(*) On a vu, dans les papiers publics, de quels ſuccès ſont couronnés les talens & les ſoins ruraux de M. Bakwel, cultivateur anglois, dans le voiſinage de Leiceſter. Je ne citerai que pour le rappeller, l'excellent ouvrage que vient de publier M. George Culley, fermier à Henton, dans le Northumberland, qui a pour titre: *Obſervations on live Stock*, &c. *Obſervations ſur les beſtiaux, contenant des avis pour choiſir & perfectionner les meilleures races des animaux domeſtiques les plus utiles.*

dans, ils ſeront le plus ſouvent portés ſur le champ même, préciſément dans le temps où leurs qualités ſont le plus intenſes, où la terre ſe les appropriera le mieux, & ſans qu'ils aient à ſouffrir aucun déchet. De cette maniere le fumier ne ſera ni entaſſé dans les étables où il cauſe une chaleur outrée & une odeur pernicieuſe, ni dans le voiſinage des écuries & des manoirs, où des émanations putrides, toujours rendues plus infectes par les immondices qu'on eſt dans l'uſage d'ajouter aux fumiers, alterent la ſanté & minent la conſtitution des hommes & des animaux.

3°. Les frais de bâtimens ſeront conſidérablement diminués, puiſque, de tous les animaux de ſervice il n'eſt véritablement que le Cheval à qui l'écurie ſoit néceſſaire. La délicateſſe de ſa conſtitution réſultant de la domeſticité & des travaux auxquels il a plu à l'homme de l'aſſujettir, ne lui permet pas, malgré ſon feu & ſa vigueur, de paſſer ſubitement du chaud au froid ſans en éprouver quelque altération. Quant au bœuf, qui ſemble n'agir que par ſa maſſe, qui ne marche qu'*à pas tardif & lent*, quant aux autres animaux dont la ſeule exiſtence près de nous eſt un produit, non ſeulement ils ne craignent jamais le grand air, mais ils l'aiment toujours, & toujours

---

Les pommes de terre, les carottes, les panais, &c. ſont généralement employés, en Angleterre, pour l'engrais des beſtiaux; & les turneps, ou gros navets, y forment leur principale nourriture. Les reſſources que procure l'uſage de ces végétaux, facilite ainſi la multiplication du bétail.

il leur eſt ſalutaire. Dans les orages, le bœuf, le mouton, la chevre, ont beſoin de ſe mettre à l'abri, & un hangard ſuffit pour cela. Au fort du jour, lorſque le ſoleil darde ſes rayons brulans, ils cherchent l'ombre pour s'y repoſer. En tout autre temps ces animaux ſe plaiſent à errer; & ce n'eſt que pouſſés par une faim extrême, comme je l'ai obſervé en Angleterre, qu'ils ſe déterminent à aller prendre leur nourriture ſous le couvert.

En habituant les animaux à vivre toujours à l'air, on peut ſe diſpenſer encore de ces bâtimens, que vainement nous croyons néceſſaires pour renfermer les fourrages. Il eſt notoire, par l'uſage conſtant de diverſes nations, que cette pratique eſt abſolument inutile. J'ajouterai qu'elle eſt pernicieuſe dans les pays chauds, où les bâtimens ſont couverts en tuiles: le fourrage y perd tellement de ſon odeur & de ſa ſaveur, comparé à celui qui eſt conſervé ſous le chaume, que les animaux le dédaignent ſur l'arriere ſaiſon, tandis qu'ils mangent toujours de ce dernier avec avidité.

Dans les pays mêmes où les hivers ſont beaucoup plus longs que dans le nôtre, & où un plus grand amas de fourrage eſt indiſpenſable, on les tient hors des bâtimens, & l'on a aſſez indiqué la maniere de l'y arranger & de le conſerver ſans aucune altération; dans ces pays mêmes où l'on ne bat pas le bled à l'aire, comme il ſe pratique ici & dans tous les pays méridionaux, on ne renferme que la ſommité des tiges du bled, l'épi ſeulement & très peu de la paille,

uniquement ce qu'il en faut pour récolter tout le grain, & le tranſporter avec facilité. J'ai vu, en Angleterre & en quelques autres endroits, ramaſſer ces épis dans des ſacs & les porter ainſi à la grange. On recoupe enſuite la paille au plus bas, & l'on en fait de meules ſur le champ même, où près des bâtimens de la ferme. Voici comment Xenophon (*Econom. L. III. ch. 6*) fait répondre Socrate à la queſtion que lui fait Iſchomaque, s'il vaut mieux couper la paille rez terre ou près des épis : « Si la paille n'eſt pas haute, » coupez-la au pied, pour avoir une plus grande » quantité de fourrage : dans le cas contraire, coupez-» la par la moitié, vous épargnerez de la peine » aux batteurs & aux vanneurs. La paille qui reſte » devient, en pourriſſant, un excellent fumier. »

Collumelle (*L. II. ch. 21*), & Pline (*L. XVIII. ch. 30*), en parlant de la maniere dont différens peuples de l'antiquité font leurs moiſſons, en citent pluſieurs qui ne coupent que les épis. Je dirai, en paſſant, que notre uſage de battre le bled, ſoit à l'aire, ſoit à la grange, avec le fléau, me paroît bien inférieur à celui de la plupart des anciens, qui employoient pour cette opération des bœufs & des chevaux. (*) Varron, Pline & Collumelle parlent auſſi de rouleaux de bois ou de pierre armés de fer, mais employés ſeulement par quelques peuples.

(*) On en uſe ainſi dans nos provinces méridionales, en Italie, en Sicile, en Eſpagne, dans le Levant, ſur les côtes d'Afrique & ailleurs.

Indépendamment de la fatigue qu'entraîne l'uſage du fléau, il exige un temps conſidérable, qu'on ne peut, ſans inconvénient, deſtiner à cet uſage, que dans les pays du nord où les hivers longs & rigoureux ne permettent à l'homme que des travaux ſédentaires. Il y a plus, c'eſt que, par cette méthode, la paille, reſtée dans ſon intégrité, n'acquiert ni le briſement ni la ſorte de macération qui la rendent une bonne nourriture pour les animaux : briſement & macération que ne peuvent enſuite lui donner nos *broies*, moins encore nos hachoirs. Auſſi, peut-on regarder comme pernicieux l'uſage de ces derniers, à moins que la paille ne ſoit broyée après avoir été hachée.

Multiplier les prairies, ſans les entretenir avec beaucoup de ſoin & ſans les renouveller fréquemment, ſeroit agir avec trop peu d'intelligence, pour qu'il en réſultât de grands ſuccès. J'inſiſterai ſur cet objet, parce qu'il me paroît d'une grande impottance. Les prés ſe détériorent en peu de temps, ils vieilliſſent plus ou moins vîte, ſuivant les ſoins qu'on leur a donnés, & ſelon la nature du terrein.

Les graminées, qui ſont le meilleur herbage pour la pâture comme pour le fourrage, c'eſt-à-dire, pour être mangé verd comme ſec, ſont de toutes les plantes des prés, celles qui demandent le plus d'être protégées contre les diverſes autres plantes qui naiſſent & croiſſent naturellement. (*) Si l'on n'eſt pas ſans

(*) Le peuple a été long-temps imbu d'un préjugé ſingulier qui a pu le ſéduire d'autant mieux que de prétendus

ceſſe occupé à faire la guerre aux plantes à larges feuilles, à groſſes tiges, ſoit en les arrachant avant la maturité de leurs graines & dans les temps humides, pour extirper en entier leurs longues racines, ſoit par des engrais de nature à les détruire, comme il faut en uſer à l'égard des mouſſes, ſoit en faiſant des ſaignées au terrein, en l'élevant comme l'exige la deſtruction des glaïeuls, des joncs, &c. toutes les graminées feront appauvries, deviendront rares & s'anéantiront inſenſiblement.

En Angleterre, les métayers ſuivent leurs prés & les ſarclent, comme les jardiniers attentifs ſarclent & ſuivent leurs jardins en France. On n'y attend pas, comme nous le faiſons, que l'herbe ſoit mûre, de maniere que les graines ſe répandent en fauchant ou en fanant. Le fourrage alors eſt plus dur, il a perdu une partie de ſa ſaveur; le petit avantage que le pré retire

---

ſavans l'ont accrédité; ces hommes hardis, qui débitent leurs erreurs du ton de la vérité, avoient concouru à perſuader que les graminées frumentacées, le bled froment, par exemple, faute de culture, dégénéroient, non pas ſeulement de force, mais d'eſpece, & devenoient des graminées communes; comme ſi les graminées, ainſi que toutes les plantes, ne dépendoient pas d'une eſpece particuliere, & n'étoient pas aſſujetties à une génération réguliere. Autant vaudroit aſſurer, & ce ſeroit une choſe également abſurde en hiſtoire naturelle, qu'un chien peut devenir chat à force de dégénérer. Il faut, ſur cette matiere, conſulter le grand Linnée (4e. vol. des *Amœnitates academicæ*, *diſſertat. tranſmutatio frumentorum*). On verra comme il juge de notre ſavoir, & comment il éclaire les hommes.

des graines qui y retombent, ne compenſe pas l'inconvénient d'altérer la plante qui doit, ſans délai, pouſſer une nouvelle herbe ; fonction à laquelle elle eſt d'autant plus propre, que l'herbe précédemment coupée, étoit plus verte & plus fraîche : d'ailleurs, ces graines auroient achevé de mûrir au fenil, & s'y ſeroient toujours retrouvées.

Il réſulte encore un très-grand inconvénient de laiſſer mouiller le fourrage ſur le pré, de quelque nature qu'il ſoit & en quelque circonſtance que ce puiſſe être ; on doit même éviter qu'il ſoit frappé de la roſée. Il faut, quand il n'a pu être ſuffiſamment ſéché en un ſeul jour, le mettre en petits monceaux avant le ſoleil couché, pour l'étendre de nouveau le lendemain matin. On peut juger par la couleur pâle que prend le fourrage, & par tout ce qu'il a perdu de ſon odeur, après la pluie ou une forte roſée, combien ſa ſaveur en a été altérée. C'eſt une remarque qu'on n'a peut-être pas aſſez faite, qu'en cet état il n'eſt ni auſſi nourriſſant ni auſſi appétiſſant, & qu'il donne alors ſi peu de ſaveur à la paille avec laquelle on le mêle, que les animaux, à moins d'un très-grand beſoin, s'amuſent à le trier, pour rejetter la paille, ce qui n'arrive point quand la mêlée eſt faite à temps, avec un fourrage qui a conſervé toute la force de ſon odeur & de ſa ſaveur. (*)

(*) La meilleure maniere de faire la mêlée, c'eſt de s'y prendre auſſi-tôt après la coupe du foin & quand on l'étend ſur le pré, afin qu'on puiſſe remuer la paille avec le foin.

Quelque grand que ſoit un pré où nous mettons paître les animaux, nous ne réſervons aucune place à nous le leur laiſſons parcourir à volonté, d'où il arrive qu'ils divaguent, cherchant ſans ceſſe l'herbe qu'ils préferent, & laiſſant celle qu'ils aiment le moins. Celles-ci ſe durciſſent & forment les touffes qu'on remarque ſi ſouvent dans nos prés, & qui reſtent en pure perte : l'urine ſeule de certains animaux ſuffit pour dégoûter quelquefois ceux mêmes de leur eſpece, des herbes que ſouvent cette ſorte d'arroſement ne fait croître qu'avec plus de vigueur, tandis que d'autres animaux la mangent de préférence & avec avidité. Cette raiſon détermine les Anglois à faire ſuccéder des animaux de diverſes eſpeces ſur le même pâturage. Mais ce que je dois faire obſerver plus particuliérement ici de leur méthode pour ménager les pâturages & en tirer le meilleur parti, c'eſt qu'ils forment des parcs, dans leurs prés mêmes, & qu'ils en font ainſi paître chaque partie excluſivement durant huit, dix, douze & quinze jours. Pendant cet intervalle, les parties en réſerve ſe regarniſſent, & fourniſſent un pâturage beaucoup plus abondant. On ne ſauroit croire combien cette alternative eſt favorable aux près & à toutes les ſortes d'herbages propres à mettre en pâture. Ces parcs à demeure ou ambulans, fixes ou porta-

---

en le fanant. L'odeur du foin, alors très-forte & pénétrante, ſe communique parfaitement à la paille, par ce moyen, & la rend agréable aux animaux. L'expérience a pluſieurs fois conſtaté l'excellence de cette méthode.

tifs, ſont formés par des barricades, des claies qui empêchent ſeulement les animaux de ſortir de l'enceinte où on les circonſcrit.

Quand enfin le terrein, mis en pré, s'épuiſe & ne produit plus d'herbe en aſſez grande quantité, la maniere de le traiter rentre dans la regle générale : il faut le rompre, le cultiver, changer la nature du produit pour un temps, & le remettre en pré quelques années après. Nous avons expliqué ailleurs cette méthode d'une maniere aſſez détaillée.

Notre ignorance nous jette dans une grande erreur ſur la formation des prés. Il faut dix ans, dit-on, pour les mettre en plein rapport ; & avec cette opinion, on agit de maniere à la juſtifier. Contre l'intention & le projet de former ſon pré de graminées, on ſeme d'abord ſeules ou avec elles, des plantes qui ne ſont point de leur genre, & qui les étouffent ou doivent en être étouffées ; tel eſt le trefle dont on enſemence tout champ qu'on veut mettre en pré, & qui doit diſparoître à meſure que ce champ ſe garnit d'herbe.

Le trefle eſt un excellent herbage, & forme un très-bon fourrage, mais, ainſi que la luzerne & les autres plantes propres à former du fourrage verd ou ſec, il ne doit être mis qu'en prairie artificielle, & toujours ſeul.

Semez de bon blé, auſſi long-temps que votre champ en produira abondamment ; puis ſubſtituez-y de l'avoine, laiſſez-la bien mûrir la premiere année, avant de la couper ; ſemez ſur le chaume, de la graine

graine de bon foin ; labourez immédiatement après, briſez les mottes ; enterrez les touffes ; applaniſſez le terrein.

Toutes ces graines, l'avoine même qui ſe ſera égrainée lorſqu'on coupoit ſes tiges, pouſſeront bientôt, & même avant l'hiver, le champ ſera couvert de verdure. S'il en eſt très-garni au printemps, contentez-vous de le couvrir légérement avec la pouſſiere des rues, des baſſecours, ou quelques terreau léger ; s'il n'étoit que peu garni, vous y ſemerez quelques graines de foin, avant la pouſſiere, ou mieux encore avec elle, & ce ſeroit la derniere fois. Incontinent vous ferez paſſer la herſe renverſée, ou le rouleau, & vous ne manquerez pas de faucher au mois de juin, en temps de pluie, ſans mettre aucune importance à l'herbe, qu'on recueillera cependant, mais pour être mangée en verd. Enſuite, entretenez bien votre pré, & vous en jouirez dès l'année ſuivante. La culture des champs eſt comme l'éducation des hommes, ſouvent plutôt négative que poſitive ; & nous ſommes à ſon égard comme dans la littérature & les arts, où, faute de génie, on charge trop & l'on gâte tout.

Que de biens nous pourrions nous procurer en reſſerrant notre culture, & en multipliant nos troupeaux ! diminution de dépenſes ſur pluſieurs objets ; facilité de travail pour les terres en labour ; engrais abondans ; récoltes plus fréquentes ; produits des beſtiaux. Mais la pareſſe de l'eſprit, qui rend ſi tyrannique l'empire de l'opinion, eſt peut-être plus grande encore que celle qui nous empêche d'agir. L'igno-

rance tient à la pareſſe ; elles ſe ſoutiennent l'une l'autre, & de leurs effets réciproques naiſſent tous les préjugés : de maniere que l'homme pareſſeux reſte ignorant, & que plus il eſt ignorant, plus il eſt opiniâtre. Mais ſi l'eſpoir de nouveaux avantages n'eſt pas ſuffiſant pour nous tirer de cette léthargie, joignons-y le ſentiment plus vif des inconvéniens attachés à nos pratiques.

Nous avons, dans ces provinces, beaucoup de montagnes incultes. Des troupeaux répandus ſur leurs flancs, grimpant juſqu'à leur cime, & nourris des herbes qu'un peu de terre y fait pouſſer, les rendroient bientôt plus productives. Élevés de la maniere que nous venons d'indiquer, ils vivifieroient ce ſol maigre. Quelques prairies artificielles, l'entretien des prés que la nature y fourniroit, ſi on la délivroit des ronces ou des bruyeres qui étouffent les tendres graminées, ſuffiroient à la nourriture des beſtiaux dont, chaque année, l'engrais amélioreroit les fonds.

Qu'obtenons-nous, au contraire, quand nous voulons les mettre en culture, & ſur-tout par la maniere d'y procéder? C'eſt que tel canton ne peut être rendu productif qu'une fois en trois ans ; tel autre une fois en cinq, en dix & même en quinze.

Avant d'expoſer ce qui me paroît nuiſible dans la maniere dont nous cultivons ces terres, & ce que je conçois des effets qui doivent en réſulter, qu'il me ſoit permis d'établir, à l'appui de mes obſervations, un principe que je crois vrai & applicable en toute circonſtance & en tout lieu : c'eſt qu'un champ pro-

duit infiniment davantage par les soins de l'homme, que lorsqu'il est abandonné à la nature. Mais considérons notre méthode de défrichement.

Dans les terreins que je viens de citer, on arrache les arbrisseaux, on leve le gazon, on pele le sol, si l'on peut s'exprimer ainsi, on fait des tas de tous ces débris de végétaux, la plupart herbacés, & on les brûle sur la place même. L'usage de brûler ces substances aux lieux dont nous parlons, a l'inconvénient de dessécher des terreins dont le vice est déja d'être trop sec. Dans la combustion des végétaux sur la terre, les sucs des uns & l'humidité de l'autre se sont évaporés ensemble; il ne reste qu'une base fixe, & des sels qui, prédominant dans le terrein, & mis plus à nud, en deviennent plus caustiques encore.

Brûler les végétaux sur le champ, c'est réduire en chaux les terres calcaires, dessécher les sables, & vitrifier les argiles mêlangés des terres dont on vient de parler. J'ai vu dessécher ainsi un quarré de jardin, sur lequel on avoit brûlé des troncs de choux & diverses racines de légumes, & en reduire tellement la terre en une sorte de *caput mortuum*, qu'elle resta, durant cinq à six ans, insensible aux influences de l'atmosphere, au travail, aux engrais, à tous les moyens employés pour lui rendre son état productif. (*)

(*) Les idées que je viens de jeter ont besoin d'être éclaircies par des observations qui auroient trop ralenti la marche du discours, & que je me suis déterminé à placer ici en note par cette raison.

Cette maniere de défricher dans nos montagnes, ſinguliérement pernicieuſe pour leur ſol aride, ſeroit au contraire applicable avec utilité dans les terreins gras, dans les cantons trop humides ou marécageux;

Lorſqu'on laiſſe décompoſer une maſſe de végétaux à l'air libre, ſur-tout après y avoir ajouté des matieres animales, on a pour réſidu une quantité conſidérable de terreau, qui n'eſt compoſé que des principes les plus prochains de ces végétaux, particuliérement du principe muco-oléagineux. Ce dernier, mis en état de ſavon, ſoit acide, ſoit alkalin, eſt avec l'eau, la ſeule partie que les racines pompent de la terre, tous les autres principes des végétaux paroiſſant être fournis par la lumiere, par l'air & les fluides aériformes.

Les terres maigres & ſeches manquent de ce principe muco-oléagineux, & ne ſauroient être fertiliſées qu'autant qu'on le leur fait acquérir. La combuſtion des végétaux leur eſt nuiſible; car, en dégageant pluſieurs fluides différens, qui s'élevent dans l'athmoſphere, & deſquels, par conſéquent, l'agriculture ne peut faire aucun uſage, elle ne laiſſe au pouvoir de celle-ci que la cendre & l'alkali fixe. Or, la cendre ne ſert de rien ſur les terres de la nature de celles dont il eſt queſtion: elle n'eſt qu'une véritable terre calcaire réduite à l'état de chaux, dont l'effet n'eſt ſenſible & avantageux que dans les terres fertiles & graſſes, qui ont beſoin d'être diviſées pour que les racines puiſſent s'étendre avec facilité, & aller chercher leur nourriture; la cendre agiſſant foiblement comme diviſeur chymique, mais fortement comme diviſeur méchanique. Quant à l'alkali fixe, au contraire, il agit chymiquement avec force, & nuit d'autant aux terres maigres & ſeches.

Il ne peut donc être utile de brûler les végétaux, que ſur des terreins gras ou depuis long-temps incultes, mais de la bonté deſquels on juge alors par la force de leur végétation, indépendamment de la culture.

là préciſément, où il eſt fort rare qu'on la mette en uſage : tant, parmi nous, la ſcience agraire eſt encore dans l'enfance, même au ſein des campagnes où l'on fait profeſſion de l'exercer !

Nous ne manquons pas cependant d'écrits ſur l'agriculture. Il eſt vrai qu'on a bientôt dit : « Diviſez les » terres argileuſes, ſerrées & compactes : fixez les terres » mobiles, par un mêlange d'argile & par des fumiers » gras : ſaignez & égouttez les terres aqueuſes, &c. » Il n'eſt pas moins vrai que tous les préceptes, donnés ainſi vaguement, n'inſtruiſent guere : ſouvent ils ne ſont qu'un réſultat de cabinet, dont a été dupe celui qui le premier y a ajouté foi. Je ne m'érige point ici en maître : j'ai recueilli des obſervations, & je cite des exemples.

Dans les provinces du nord de la France, on ne ſait guere vouloir que du bled, comme dans celles du midi on ne cherche rien tant qu'a faire du vin. On ne veut pas voir chez nous, que les animaux qui nous nourriſſent de leur lait & de leur chair, qui nous vêtent de leur laine & de leur peau, ſont encore, dans les pays depuis long-temps habités, le moyen efficace & unique d'obtenir le bled & le vin. Il ſuit de notre obſtination à rechercher excluſivement un genre de récolte, que beaucoup de terreins, inhabiles à le procurer, reſtent infertiles : telles ſont preſque toutes nos dunes, nos plages maritimes, & nos interminables landes. Ce n'eſt pas que toutes les ſpéculations à leur égard aient été abſolument oiſeuſes, je veux dire, qu'on n'ait fait quelques tentatives pour

en tirer parti. Témoin de quelques-uns de ces essais faits sur nos côtes & de leurs résultats, je vais indiquer la marche qu'on a tenue.

J'observerai préliminairement, & par rapport aux lieux dont il est question, que les vents agissent sur terre comme sur mer, qu'ils creusent les sables de ses bords, & les soulevent comme ils font les vagues : il leur faut seulement un bien plus long travail, pour avoir sur le sable, la même prise que sur l'eau. Aussi long-temps que le terrein est uni, les plus grands vents n'en soulevent que la surface : il leur faut un obstacle pour produire un effet local & partiel : alors, le moindre creux est bientôt agrandi, & en très-peu de temps les ravages peuvent être tels, qu'il n'appartienne plus à l'homme d'y remédier.

Le premier soin des propriétaires qui ont eu des vues de culture dans ces sables mobiles, fut toujours d'éviter ces prises, en rétablissant très-promptement le niveau. On n'en savoit pas plus ; & avec quelques précautions communes & d'usage pour tous les terreins, on ensemença ces sables. Le grain germoit ; on le voyoit sortir, s'élever, mais toujours la pluie ou le vent, souvent l'une & l'autre, en déracinoient la plus grande partie. Jamais les récoltes ne présenterent un bénéfice capable de déterminer beaucoup de particuliers. Ceux qui avoient fait ces entreprises les ont tous abandonnées, excepté quelques personnes qui, par des plantations du côté de la mer, ont garanti des vents quelques coins de terres, & celles, en très-petit nombre encore, qui ont suivi la pratique éta-

blie chez nos voiſins, & dont je vais parler. Auparavant, je me permettrai, ſur ce que je viens d'expoſer, une réflexion applicable à toutes nos plages maritimes, vagues, déſertes, mal ſaines, depuis la Flandre juſqu'en Eſpagne, & depuis l'Eſpagne juſqu'en Calabre : c'eſt que, dans les lieux de même nature, en Angleterre, on voit par-tout des terres en culture, ou des prairies, mais infiniment plus des dernieres.

Voyons donc les Anglois ; car ils ſont nos maîtres en agriculture comme dans les arts. Un coup d'œil ſur leur méthode, en fait de défrichement & de culture, nous offrira d'excellentes inſtructions.

Eſt-il queſtion d'un ſable très-fin, de la nature de ceux que les vens balaient devant eux comme la pouſſiere des chemins, débris des ſilex, ſans ceſſe roulés & diviſés à l'infini, tels qu'on les voit ſur le rivage de la mer ? Après avoir applani le terrein autant qu'il eſt poſſible, on ſaiſit le moment d'un temps calme, où les nuages ſont bas & la pluie prochaine ; on enſemence le terrein des graminées ordinaires des prés, & l'on bat la terre ; bientôt vous voyez pointer l'herbe. A l'approche d'une ſeconde pluie, on ſeme, ſur la nouvelle prairie, quelque terreau, de la terre même ; on piétine encore le terrein, ſans crainte de retarder la végétation des plantes, qui s'en trouve, au contraire, plus hâtée ; les plantes pouſſent par les racines. Lorſqu'elles ont acquis une certaine conſiſtance, on y met paître les beſtiaux, bœufs, vaches, chevaux, moutons mêmes, en obſervant la gradation qu'exige leur con-

formation ; car l'épaiſſeur du muffle des bœufs ne leur permet pas de rien brouter où le mouton a pâturé ; & les chevaux, qui ne trouveroient pas à vivre après celui-ci, s'accommodent encore des reſtes de ceux-là.

La fiente, l'urine des animaux, leur chaleur, quand ils ſe couchent, leur poids, tout fixe le terrein, l'améliore, & concourt à en faire une excellente prairie, à l'abri de tous les inconvéniens, & où l'on peut faire des réſerves à volonté. Mais il convient de varier ces dernieres, en abandonnant toutes les autres parties à des parcages continuels, dont les plus maigres ſeront pour les animaux qu'il ne faut que nourrir, & les plus fertiles, pour ceux qu'on veut engraiſſer.

Telles ſont les pratiques dont j'ai vu l'adoption & l'excellent effet ſur l'une de nos côtes maritimes, & au moyen deſquels un très-petit nombre de particuliers a pu ſuivre, avec ſuccès & profit, l'entrepriſe, abandonnée par tant d'autres, de mettre en valeur les ſables des rivages de la mer.

Dans les ſables trop cruds, de quelque volume & d'une certaine conſiſtance, que la chaleur pénetre facilement & deſſeche beaucoup, lorſqu'après l'hiver, le grain, confié à la terre, ſe montre en herbe & la tapiſſe en partie, le cultivateur intelligent ſeme du trefle qui, à la premiere pluie, ſe trouve ſuffiſamment enfoncé & couvert. A meſure que le germe ſe déploie, que la tige s'allonge, ſe dégarnit par le bas, la feuille du trefle s'épanouit, s'étend, en raſant la terre qu'elle va couvrir. Alors elle attire puiſſamment la roſée, & entretient l'humidité qui, avec la chaleur,

eſt le principe de la fermentation, le véhicule des combinaiſons, la cauſe prochaine & immédiate de la végétation & de toute génération. La racine du grain s'épate ou pivote, & s'affermit inſenſiblement; la tige s'éleve plus vigoureuſement, eſt moins ſujette à verſer; l'épi eſt plus grenu, le grain plus nourri. Déjà la récolte eſt faite; bientôt une autre ſe préſente: elle ſera plus ou moins abondante; mais, indépendamment d'une réſerve de fourrage excellent, toujours très-importante, elle laiſſera un gras pâturage pour l'hiver; & la terre piétinée, amendée par le ſéjour des beſtiaux, enſuite rompue & enſemencée, donnera du grain en plus grande quantité qu'on n'eût pu l'eſpérer. Le terrein eſt-il du genre de ceux qu'on eſtime bons & fertiles, (mais c'eſt ſortir de la queſtion) alors on en uſe comme dans les pays de grande culture; on conſerve ſon trefle plus d'un an, & on le récolte pluſieurs fois chaque année.

Qu'on ne s'imagine pas que les fonds ſoient généralement meilleurs en Angleterre qu'ailleurs. Il y en a, comme par-tout, de bons, de médiocres & de mauvais; & l'on ne peut pas dire que le ſol de cette contrée, où les hommes m'ont ſemblé les plus libres, les plus induſtrieux, les plus réfléchis & les plus heureux du monde, ſoit naturellement très-fertile. Cependant il eſt peu, même de mauvaiſes terres, qui jamais ſe repoſent, quoique les engrais recueillis n'y ſoient pas abondans; mais on ne les emploie pas dans leur premiere nature, & il eſt rare qu'on les emploie ſeuls. On les met, durant pluſieurs mois, en fer-

mentation avec des couches alternatives de terre, de fables, de vaſes de la mer, & après que, réciproquement pénétrés les unes des autres, les parties de ces différentes ſubſtances ſe ſont atténuées, diviſées, & ont une énergie toute autre que celle du fumier employé ſeul & en nature, alors ſeulement on en fait uſage.

En Angleterre, on ne néglige rien de ce qui peut féconder la nature, rendre plus bénignes encore toutes ſes influences, & les plantes terreſtres dont on ne fait aucun uſage particulier, & les parties des animaux dont le principe alkaleſcent, plus abondant, ſe manifeſte & ſe communique bientôt, & les *varecs*, les *fucus* & autres productions marines, tout eſt mis en fermentation, décompoſé par la putréfaction, le plus abondamment & le plus fortement alkalifé.

Toutes les ſortes de coquillages réduits en chaux, la chaux de pierre, la craie, la marne, le ſable, &c. ſont employés avec intelligence, ſuivant leur degré d'action, ſuivant les circonſtances, le temps & le lieu (*). On peut juger, d'après cela, ſi la culture des

(*) Un engrais très-actif, des meilleurs & des plus uſités en Angleterre, eſt celui des racines du genre des *raphanus* & de celui des *braſſica*, cultivées pour cet objet.

On ſeme la graine de ces plantes après la récolte des grains; lorſqu'elles ont pouſſé, on coupe le verd pour les beſtiaux, &, ſoit qu'on faſſe pâturer la ſommité des racines, ſoit que celles-ci reſtent intactes dans l'intérieur de la terre, toujours on les y laiſſe ſe décompoſer par la voie de la putréfaction, que les pluies de la fin de l'automne préparent, & que les

Anglois, comparée à la nôtre, eſt plus reſſerrée, mieux étendue, & ſi elle compenſe avec avantage la moindre étendue de terrein par une plus abondante production.

---

premieres gelées précipitent; de maniere qu'au printemps, la terre engraiſſée, ameublie, ſe trouve en état d'être miſe en culture & en rapport.

Cette pratique eſt fondée, ſans doute, ſur un raiſonnement très-juſte. Les plantes de la famille des cruciferes ſont à-peu-près les ſeules qui fourniſſent de l'alkali volatil, &, par cette raiſon même, elles ne ſont pas propres à faire de bon fumier, ſuivant la méthode ordinaire. Il faut les laiſſer pourrir dans la terre, afin que leur alkali puiſſe s'unir à ce principe muco-oléagineux; cet alkali fugace s'évapore dès qu'il eſt dégagé, ſi, dans cet état de vapeur, il ne rencontre des corps avec leſquels il a de l'affinité; alors, il s'y unit ſur le champ: mais il faut, pour cela, que ces corps lui ſoient *ſuperpoſés*.

J'avois parlé de cette culture des racines pour engrais en Angleterre, dans un *Mémoire ſur l'éducation des moutons*, (Journal de phyſique 1779) & j'en ai fait mention dans l'Encyclopédie (*Dictionnaire des Manufactures & Arts*, au mot *Mouton*) mais ſeulement comme une indication de la choſe; je ne ſaurois la préſenter ici avec beaucoup plus d'étendue, tant eſt grande l'abondance des matieres relatives à l'objet que je traite, ſur-tout par proportion avec l'eſpace où je puis les ordonner.

L'uſage de ſemer, pour la même fin à laquelle on deſtine les racines en queſtion, des graminées, & ſur-tout des légumineuſes les plus abondantes en herbe, qu'on renverſe à la charrue, & qu'on enterre à la fin de l'automne; cet uſage, dis-je, également connu en Angleterre, n'eſt pas auſſi étranger à la France, que le précédent; mais il n'eſt répandu que dans un très-petit nombre de nos provinces, & dans celles-là mêmes, il y a peu de cultivateurs qui ſachent appliquer avec intelligence cette excellente méthode.

Une terre dont le ſol eſt bon, mais qui ſe fatigue après avoir donné pluſieurs récoltes en grains, eſt remiſe en pré, avant qu'elle s'appauvriſſe. Ce pré, fauché, pâturé pendant quelques années, puis rompu, ſemé en grains, donne abondamment dès la premiere année de cette nouvelle culture.

Nous cultivons, au contraire, toujours de même nos terres épuiſées; nous laiſſons vieillir nos prés juſqu'à ce que la mouſſe ou les joncs, les ranoncules ou la ſauge, la prêle ou le titimale (de toutes les plantes la plus funeſte aux prés & la plus pernicieuſe aux animaux) aient détruit les graminées. Le plus ſouvent, nous jetons ſur la terre un fumier crud, qui s'exhale en plus grande partie, va ſe perdre dans l'atmoſphere, & fertiliſer d'autres terreins que ceux auxquels il étoit déſtiné.

Ce vice, très-remarquable, en général, dans nos terres en labour, où les fumiers ſont épars long-temps avant qu'on s'occupe de les enfouir, & où ils ſont enſuite preſque toujours mal recouverts; ce vice m'a paru plus ſenſible encore dans les vignobles de cette province, tous cependant cultivés à bras d'hommes.

J'ai vu quelques endroits, loin d'ici, où l'on procede avec plus d'intelligence. A l'entrée de l'hiver, dans chaque vigne qu'on veut fumer, on ouvre un foſſé, de deux en deux rangs de ceps, dans toute la longueur de la vigne; on en rejette la terre ſur la partie qui n'eſt pas creuſée; on garnit les foſſés de fumier, & on le piétine. Il demeure ainſi à découvert durant le temps des pluies; on le laiſſe recevoir

les roſées, aſſez abondantes dans cette ſaiſon, & qu'il attire puiſſamment juſqu'aux fortes gelées, avant les neiges; alors on recouvre le fumier; la chaleur ſe concentre; & cette premiere façon donnée à la vigne, eſt la meilleure qu'elle puiſſe recevoir en aucun temps.

J'obſerverai d'ailleurs, que dans la plupart de nos campagnes, on n'uſe point avec aſſez d'activité de tous les engrais dont on pourroit profiter; car il eſt peu de matieres qui ne puiſſent être employées en cette qualité. Toutes les terres s'améliorent par leur mêlange réciproque & bien combiné. Le ſable deſſerre & rend plus mobile un terrein argileux: le limon noir des marais donne de la conſiſtance aux fonds arides: la boue, les vaſes, vivifient un ſol maigre; le marc de raiſins pénetre & diviſe les terres fortes: on en peut dire autant de la marne, des cendres, des décombres, du chaume brûlé, &c. Il n'eſt pas juſqu'aux herbes, aux plantes de toutes les ſortes, aux feuilles de toutes les eſpeces, qui, raſſemblées & putréfiées dans des mares, ne forment un excellent engrais: ce ſont ces plantes, ces feuilles tombées, par-tout abondantes, qui ſont le plus dédaignées, malgré la facilité de leur emploi.

Xénophon (*Econom. L. III, ch.* 4) recommande cette pratique, & indique encore la ſuivante: « Lorſ-» que le bled eſt ſorti de terre, & pouſſé en herbe, » renverſez-le, & le recouvrez de terre: votre récolte » ſera auſſi abondante que ſi vous euſſiez amendé » votre champ. Si vous négligez ce ſoin, il eſt » douteux qu'il produiſe beaucoup de grains. »

Columelle (*L. II, ch.* 12) preſcrit cette opération une fois avant l'hiver, & une fois après. Pline (*L. XVIII. ch.* 20) en donne auſſi le précepte, & en indique la maniere. On uſe généralement, en Angleterre, d'une méthode connue & déſignée dans quelques provinces de France, par l'expreſſion de *gacher* ou *teller* le bled, laquelle ſupplée en partie à celle des anciens. Je parle de la herſe qu'on traîne, ou du cylindre qu'on roule ſur le bled en herbe : méthode trop peu connue ou trop rarement pratiquée, ſur-tout dans les terreins légers, ſur les terres maigres & ſeches.

L'une des plus anciennes nations agricoles qui ſoient ſur la terre, nous offre l'exemple d'une activité peut-être plus étonnante encore que celle de nos voiſins. Un homme connu par ſon zele ardent pour les progrès des connoiſſances utiles, reſpectable par ſes mœurs, dont l'auſtere probité, les manieres ſimples, le caractere ferme, & le cœur aimant, faiſoient également honorer & chérir la perſonne, M. POIVRE enfin nous apprend qu'à la Chine les terres ne ſe repoſent jamais. « Les terres chinoiſes, dit-il, ne ſont pas de » meilleure qualité que les nôtres; ... toutes rapportent annuellement, même dans les provinces du » nord, & deux fois l'année, quelquefois même cinq » fois en deux années, dans les provinces méridionales, ſans jamais ſe repoſer depuis pluſieurs milliers d'années qu'elles ſont miſes en valeur. Un » laboureur Chinois ne pourroit s'empêcher de rire » ſi on lui diſoit que la terre a beſoin de repos, à certains temps fixes. »

Une ſingularité du ſyſtême d'agriculture des Chinois, dont nous ſerons peut-être également frappés, c'eſt qu'ils regardent l'uſage des prairies comme un abus auſſi nuiſible à l'abondance que les jacheres; mais auſſi ont-ils moins de chevaux & moins de bœufs que nous n'en avons; les canaux dont leur pays eſt coupé, facilitent le tranſport de toutes les denrées. Les feves, les racines, la paille, le grain même, ſervent à la nourriture de leurs beſtiaux.

Le rapprochement que nous venons de faire, en quelques points, de notre culture & de la culture angloiſe, préſente, pour objets principaux, d'une part, l'abus de laiſſer repoſer les terres, & de réſerver trop peu de prairies, le défaut d'un nombre ſuffiſant de beſtiaux, l'ignorance de la maniere de les multiplier & de les bien élever, l'obſtination à rechercher preſque excluſivement le bled & la vigne, d'où il ſuit qu'on laiſſe en friche des terreins dont on pourroit obtenir des productions d'un autre genre; enfin, le vice de nos engrais & de quelques-uns de nos défrichemens.

En oppoſition à ces inconvéniens d'où réſultent en partie, l'excès de travail & la miſere de tant de cultivateurs, nous voyons, de l'autre part, l'agriculteur Anglois au milieu de ſes nombreux troupeaux, travailler & amender, par leur ſecours, la terre qui lui rend chaque année le tribut de ſes ſoins; il ſuit ſes prés avec la plus ſcrupuleuſe attention & la plus grande vigilance; tout eſt en rapport, & c'eſt ſans interruption; le bétail fume le champ qu'il habite ſans ceſſe, & l'améliore en ſe multipliant; la variété des produits

assure l'aisance du laboureur qui, dans la paix & le bonheur de son état, exerce avec d'autant plus d'avantage son intelligence & son activité, augmente ses bénéfices & concourt à la félicité publique & à la prospérité de l'état.

J'avois étendu ces réflexions, en portant mes regards sur la culture de la vigne, que je crois aussi propre à en faire naître que les objets précédens. Si je pouvois me flatter, Messieurs, que ce discours vous eût paru digne de quelque attention, j'aurois l'honneur de vous offrir, dans une autre circonstance, la partie que je viens d'annoncer, & qui reculeroit trop loin les bornes que je dois me prescrire aujourd'hui. Peut-être ai-je déjà à me reprocher de vous avoir entretenu si longuement; mais comment résister a l'attrait des choses utiles, lorsque les regards & l'encouragement de l'homme en place, manifestant ses lumières & annonçant sa protection pour tout ce qui tient au bien public, excitent le zele d'y concourir & en font naître l'espoir? Il n'est pas jusqu'au sexe aimable, dont la présence est une faveur, qui n'applaudisse ici par elle aux efforts des patriotes, & qui ne nous rappelle encore que le sourire des graces est, après le bonheur de nos semblables, la plus douce récompense de l'homme de bien.

TABLEAU

TABLEAU
DE L'ÉCONOMIE RURALE
EN LITHUANIE,

Par M. GILIBERT, médecin du roi de Pologne, ancien professeur de botanique au jardin royal de Grodno, &c.

ON ne sauroit croire combien l'agriculture françoise retireroit d'avantages, si nous possédions des tableaux bien faits de l'économie rurale sous les différentes latitudes de l'Europe. L'homme, excité par le besoin, a, sans science & sans principes, fait une foule de découvertes précieuses à la société. Chaque nation, chaque province de l'Europe a produit de temps en temps des hommes extraordinaires, qui, guidés par l'impulsion d'un génie créateur, ont fait des recherches avantageuses. Réunir les résultats de ces faits sans s'embarrasser des théories générales qui peuvent les lier, seroit une entreprise utile.

Je me propose, Messieurs, de vous crayonner le tableau de l'économie rurale d'un pays peu connu, que j'ai étudié pendant plusieurs années. Occupé par devoir & par goût des recherches relatives à l'histoire naturelle, j'ai dû observer l'emploi que les Lithuaniens faisoient des productions de la nature. Je vais,

en élaguant ce qu'ils ont de commun avec nos uſages, vous faire connoître comment ce peuple s'eſt élevé aux connoiſſances utiles pour ſe loger, ſe nourrir & ſe mettre à l'abri des injures de l'air ; je dis le peuple cultivateur, ſans m'inquiéter des mœurs & des coutumes des Magnats opulents, qui profitant des dons de l'homme inſtruit, ſans connoître ſes moyens, jouiſſent comme ailleurs de tout, ſans ſavoir le plus ſouvent comment le bled ſe ſeme & ſe développe.

Nous ne nous occuperons donc que de cette claſſe infime de l'eſpece humaine, qui, livrée à ſon inſtinct, ſait ſe procurer tout ce que la nature bien coordonnée requiert pour le bonheur, & ſemblable à l'animal qui ſillonne ſon champ, entretient la molleſſe de celui qui l'opprime, ſans s'appercevoir que lui ſeul peut tout, ſoutient tout & conſtitue véritablement le nerf de l'état.

La terre en Lithuanie eſt une vaſte plaine, auſſi grande que la moitié de la France. Jadis c'étoit une forêt continue qui ne nourriſſoit que des bêtes fauves : aujourd'hui même, les deux tiers de cette province ſont couverts d'arbres ; les voyageurs inſtruits, en parcourant ces vaſtes forêts, retrouvent dans le centre & à la circonférence, des preuves inconteſtables que ce ſol a été cultivé. Les fondations & les caves, les traces des ſillons & des foſſés prouvent, par-tout, qu'alternativement ce pays a été pluſieurs fois défriché & réduit en forêt, par une ſuite néceſſaire d'une population & d'un dépeuplement proportionnés

à la bonne ou mauvaiſe adminiſtration. Quoi qu'il en ſoit, voyons comment ce tiers de province cultivé nourrit ſes habitans ; pour le ſavoir, entrons dans un village, étudions les uſages de ceux qui l'habitent, voyons comment ils conſtruiſent leurs domiciles, comment ils s'habillent, ſe nourriſſent & s'abreuvent ; ces quatre objets examinés en détail nous fourniront le tableau que nous avons promis.

Il ſeroit ridicule de donner aux payſans Lithuaniens une ſtructure & un caractere communs ; le mêlange des races, le plus ou moins d'aiſance & de bien-être dans une ſuite de générations, ont dû cauſer des variétés dans les individus : cependant on peut aſſurer que les payſans de Lithuanie ſont en général d'une taille avantageuſe & d'une figure agréable, qu'ils offrent des traits réguliers. Preſque tous ſont blonds ou cendrés ; on en trouve peu de bruns. Leur vie dure & agreſte les rend très-robuſtes ; leur caractere eſt tranquille ; ils font lentement tout ce qu'ils entreprennent : mais s'ils ſont moins actifs que nos françois, ils ſoutiennent bien plus long-temps le travail ; ils ſont ſains, ſoumis à un petit nombre de maladies ; on trouve parmi eux, ſur-tout dans les diſtricts riches, un plus grand nombre de vieillards que dans nos meilleures contrées de France.

Ces payſans ſont ſerfs ou enfans de *la glebe*. Ils appartiennent tous à des maîtres ; mais leur ſort en eſt-il plus malheureux ? A l'abri du beſoin réel, s'ils perdent par quelque malheur leur maiſon, leurs beſtiaux, ſi les récoltes manquent, leur maître eſt obligé

de leur rebâtir des maiſons, de remplacer leurs beſtiaux, & de leur fournir des grains. Ce payſan a des terres qu'il tranſmet à ſes enfans, & que le ſeigneur ne peut lui enlever. Le plus pauvre a deux bœufs, deux vaches, un cheval & des cochons; il poſſede au moins ſoixante bicherées de fonds.

Ces faits poſés, développons l'induſtrie de ces hommes ſi mépriſables en apparence & ſi mal jugés par nos voyageurs, qui leur ont à peine accordé un inſtinct ſupérieur à celui des animaux. Un payſan Lithuanien jeté par la tempête dans l'iſle de Robinſon Cruſoé auroit été peu inquiet de ſon ſort. Donnez-lui une hâche, il ſait avec ce ſeul inſtrument ſe conſtruire un domicile pour lui & ſes beſtiaux; il n'a beſoin ni de maçon, ni de charpentier, ni de ſerrurier, ni de charron. L'hiver, il fabrique un traîneau léger, pour retirer des forêts les pieces de bois qui lui ſeront néceſſaires pendant toute l'année; l'été, il ſait faire un charriot auſſi léger & très-ſolide pour tranſporter ſes récoltes. Avec ſa hache il équarrit des troncs d'arbre; en les poſant les uns ſur les autres, il en fait des murs très-ſolides; il place entre les joints une eſpece de mouſſe & de *lichen*, & par ce moyen il ſait rendre ces murs impénétrables au froid. Ces maiſons ſont en parallélogramme; à un angle s'éleve un grand poële, très-ingénieuſement inventé, qui entretient dans l'habitation une chaleur perpétuelle de 15 degrés, tandis que quelquefois en dehors le froid eſt de 24. La porte & la cheminée du poële ſont en dehors, & il en reſulte qu'on n'eſt jamais

incommodé de la fumée. Ce payſan ſait faire cuire la terre glaiſe pour former ſes briques ; cette maiſon de ſimple ſtructure eſt recouverte par un toit de chaume. Tout près ſont les écuries qui ne ſont formées que par des branchages entrelacés, entre leſquels on introduit de la terre glaiſe gâchée avec des chaumes ; cela forme des maſſifs impenétrables au froid ; ces écuries ont peu d'élévation ; le plancher n'eſt formé que par des troncs de jeunes trembles, ſur leſquels repoſent la paille & le foin ; la ſeule pente du toit de chaume, très-incliné comme celui de la maiſon, fournit aſſez d'eſpace pour approviſionner de paille & de foin les beſtiaux pendant l'hiver.

Notre payſan ainſi logé, ſonge à ſe meubler. Un cadre de tronc de jeunes chênes porté ſur quatre pieds, & ſur lequel on poſe une claie chargée de fougere & de mouſſe, forme ſon lit ; les plus riches le couvrent de deux peaux d'ours. Une table de ſix pieds, quelques tabourets de bois, complettent ſon ameublement. Les enfans dorment l'hiver ſur des bancs près du poële, l'été ſur des feuilles ou en plein air. Quelques pots de terre conſtituent ſa vaiſſelle ; une pierre de jaſpe creuſée au marteau, garnie d'un pilon à dents qui roule dans la pierre, lui ſert de moulin pour former ſon gruau & ſa farine ; un tronc de chêne creuſé à la hache, lui donne une pétriere. Son four eſt près du poële ; il ſait très-bien l'élever & le garnir ſans appeller un maçon.

Son vêtement eſt, l'hiver, une chemiſe de toile de lin, filée & fabriquée dans la maiſon, une tuni-

que de peau de mouton dont le poil porte ſur le corps. Un drap brun, filé par ſa femme & fabriqué ſur le même métier que la toile lui donne une autre roge longue; il n'achete guere que la ceinture de laine rouge. Ces payſans ne ſe raſant jamais, & portant une longue barbe comme les patriarches, ne ſont point, comme les nôtres, tributaires d'un barbier. S'ils ſont malades, ils ſavent ſupporter leurs maux, l'expérience leur ayant appris à connoître les maladies que la nature guérit, & celles dans leſquelles elle ſuccombe. Dans le premier cas ils boivent des acides, & reſtent tranquilles ſur leur grabat; dans le ſecond, ils ſavent attendre la mort ſans murmurer ni ſe plaindre. Un d'eux étoit hydropique : je voulus lui perſuader de prendre des remedes, il me repondit : « Notre Palatin eſt mort depuis deux mois de la même » maladie ; cependant le grand médecin de Varſovie » lui a donné bien des remedes. »

Tel eſt le ſerf en Lithuanie : voyons à préſent ce qu'il fait pour pourvoir à ſes beſoins & à ceux des Magnats qui l'enchaînent. Je l'ai déja dit : la Lithuanie n'eſt qu'une plaine dont la croûte eſt aréneuſe; le terrein en eſt ſi meuble que les vents impétueux le bouleverſent ſans ceſſe, excepté quelques langues dont la croûte ſablonneuſe a été enlevée par les eaux & qui préſente à nud la terre forte, argilleuſe, & quelques autres dans des bas-fonds qui ne ſont autre choſe que des marais deſſéchés qui offrent une tourbe décompoſée, une vraie terre végétale, l'*humus* des minéralogiſtes. Tout le reſte du pays eſt ſablon-

neux, mais ce ſable eſt fortement imprégné de terre végétale, réſultat de la décompoſition des arbres & des feuilles des forêts qui ont alternativement couvert tout le pays. Ces terres défrichées durent des ſiecles en bonne végétation ; lorſqu'elles s'appauvriſſent, on les abandonne, & elles ne tardent pas à s'enſemencer de nouveau pour devenir encore des forêts, qui ſeules peuvent, à la longue, leur rendre leur ancienne fertilité.

Autre fait utile à ſaiſir : cette terre ſablonneuſe a peu de profondeur ; on trouve conſtamment au deſſous une argille jaune ou griſe, qui, comme nous le verrons bientôt, en conſervant l'humidité & en fixant l'extrémité des chevelus des bleds, aſſure leur exiſtence & leur fécondité.

C'eſt de ce ſol ſtérile en apparence, que le payſan Lithuanien ſait retirer d'abondantes récoltes ; l'expérience lui a appris que le labeur doit être ſuperficiel, qu'il faut de cinq en cinq ſillons laiſſer un égout plus profond. Sa charrue eſt la plus ſimple des nôtres ; elle eſt ſi légere qu'il peut l'emporter avec facilité ſur le dos. Un ſeul cheval ſuffit pour ouvrir les ſillons dans une terre auſſi légere. On doit croire que ce terrein preſque homogene & ſans pierre, n'a pas beſoin pour être pulveriſé, de pluſieurs labours ; deux façons ſuffiſent : à la ſeconde le ſemeur ſuit ; il projette le grain avec art, & le herſeur l'accompagne, qui le recouvre avec une herſe auſſi légere que la charrue.

Quelque ſimple que ſoit cette culture, les récoltes ſont étonnantes ; on retire communément, dans un

terrein ſi maigre en apparence, dix, douze, quatorze pour un. Sur ce terrein ſi leger, on ne ſeme que du ſeigle qui differe du nôtre, 1°. en ce que ſon chaume eſt moins élevé; à peine acquiert-il la hauteur de 28 à 30 pouces. 2°. En ce qu'il racine plus profondément; on s'eſt aſſuré qu'il traverſe par ſes chevelus la couche ſablonneuſe & va s'empâter ſur l'argille, ce qui le fixe & lui fournit aſſez d'humidité pour ſa végétation pendant les chaleurs ardentes de juin & de juillet. On ſeme à la fin de ſeptembre ou au commencement d'octobre; la ſane eſt brillante en novembre; les terres à bled paroiſſent alors de belles prairies, auſſi laiſſe-t-on les moutons y paître en novembre ſi les touffes ſont trop fortes; les gelées de décembre & janvier qui ſont ſouvent pluſieurs jours de 25 degrés & qui couvrent la terre de neige glacée juſqu'à la hauteur de trois pieds, brûlent cette verdure, mais les racines & leurs collets n'en ſouffrent point. Au printemps, vers la fin d'avril ou le commencement de mai, cinq à ſix jours de chaleur, avec le vent du midi qui fait monter tout à coup le thermometre à 12 degrés, ſuffiſent pour métamorphoſer des champs immenſes qui paroiſſoient ſtériles, en tapis riants de verdure. Si ces chaleurs ſe ſoutiennent, on eſt ſurpris de la célérité avec laquelle les bleds montent. On peut aſſurer que ſous ce climat la végétation eſt beaucoup plus accélérée qu'en France. Pour rendre raiſon de ce phénomene agronomique, il ſuffit de ſe rappeller l'effet des terres ſablonneuſes pour concentrer la chaleur, & la nappe humide, ou couche d'argille, ſur laquelle ces

terres ſont aſſiſes. Mais pour mieux évaluer la fécondité de ces terres ſi légeres, il faut non ſeulement avoir égard au produit, mais encore à l'étonnante quantité de grains dévorés par les oiſeaux; car, après les ſemailles, cette terre eſt ſi meuble, qu'il leur eſt facile de mettre le grain à découvert. On moiſſonne du 15 au 25 juillet, & le verd du ſeigle ne commence cependant le plus ſouvent à renaître, que du 12 au 15 mai, ce qui ne donne que ſoixante jours pour faire monter les bleds, & féconder & mûrir les ſemences. La moiſſon faite, on ferme les bleds en paille dans les granges, & le payſan ne les dégraine qu'à meſure de ſon beſoin.

Le ſeigle eſt le fond de la nourriture, non ſeulement des payſans mais encore des gentils-hommes, & nous pouvons aſſurer que ce pain de ſeigle eſt beaucoup plus léger, beaucoup plus ſavoureux que celui que l'on fait en France avec le même grain; au reſte, ce pain a une propriété bien conſtatée en France & en Lithuanie, c'eſt qu'il ſe digere avec facilité & ne conſtipe point.

On ne cultive l'orge en Lithuanie, que pour faire de la biere, & dans les terreins humides & argilleux. Le froment y eſt rare; on ne le ſeme que dans les terreins bas, qui ont été, comme je l'ai dit, des étangs ou marais déſſechés. Mais ces terreins qui ne ſont compoſés que de terre végétale, ſont fertiles au delà de tout ce qu'on peut croire. C'eſt une terre noire très-légere, auſſi facile à labourer que les ſablonneuſes. On réſerve la farine de froment pour le pain de *gala*,

& pour former des pâtes des gruaux, des *macaroni*, dont on conſomme une grande quantité ſur toutes les tables.

Après le ſeigle, le froment & l'orge, la récolte en menus grains, la plus ſpécieuſe, eſt celle du bled ſarraſin, qui s'eſt ſi bien accommodé de ce climat, qu'on en trouve par-tout de ſpontané. On en cultive de deux eſpeces : le tartare, *polygonum tartaricum*, & le vulgaire. Mais comme les terres ne ſont pas rares, on le ſeme au printemps ſur des fonds repoſés, & on le récolte grainé en ſeptembre. Le tartare eſt plus gros, plus farineux. Ce grain ſert, non ſeulement comme en France, à nourrir la volaille, mais on ſait encore en retirer une belle farine qui, humectée & preſſée ſur des cribles, fournit des grains ovales qui forment un excellent gruau dont on fait pluſieurs ragoûts en pâtiſſeries. Le Seigle donne donc au payſan de Lithuanie ſon pain, l'orge ſa biere, qu'il ſait faire fermenter & qu'il aſſaiſonne avec de l'abſynthe, le froment & le ſarraſin ſes pâtes pour gâteaux & gruaux : voyons maintenant les autres plantes dont il ſait tirer parti.

Il ne cultive guere du chanvre que dans les terres argilleuſes, voiſines de ſa maiſon, qu'il a ſu dompter de temps immémorial avec une marne très-commune, purement calcaire & coquillaire : mais il ſeme du lin ſur ces terres légeres ; quoique ce lin ſoit moins haut que celui de Flandre, ſa filaſſe eſt plus douce, plus fine : auſſi les Hollandois l'enlevent-ils preſque tout pour leurs fabriques de toiles. Les ſemences ſervent comme ailleurs pour en retirer une huile

graſſe, & leur marc eſt en hiver un des fonds de la nourriture des pourceaux : mais les Lithuaniens préferent, pour leur uſage, comme aliment ou aſſaiſonnement l'huile de graines de choux ſauvages, dont ils cultivent trois eſpeces ; le chou champêtre *braſſica campeſtris*, le chou oriental *braſſica orientalis*, & le *raphaniſtrum*. Ces eſpeces grainent en abondance & donnent une huile vierge qui n'eſt point déſagréable ; la plus mauvaiſe ſert pour la lampe, dont on n'uſe que pour les travaux les plus lucratifs, car pour filer & pour les autres occupations ordinaires, on ne s'éclaire qu'avec des lames de ſapin réſineux.

Ces grands objets de culture ne ſont pas les ſeuls qui fixent l'attention des payſans de Lithuanie : le houblon qui ſert pour modérer la fermentation de la biere, eſt un produit trop intéreſſant pour être négligé. Cette plante, ſi elle n'eſt pas ſpontanée en Lithuanie, s'y eſt ſi bien naturaliſée, qu'elle a gagné les forêts ; on la cultive principalement dans les bas-fonds à terre noire, à deux pieds de diſtance ; on donne à chaque touffe un tuteur de vingt pieds d'élévation ; lorſque le houblon a enveloppé ces tuteurs, cela produit de loin un maſſif de verdure très-agréable.

Chaque payſan Lithuanien a un jardin derriere ſa maiſon ; l'enceinte eſt un *laſſis* de jeunes branches d'arbres : ils ignorent abſolument l'art des haies vives, quoiqu'ils poſſedent dans leurs forêts preſque tous les arbuſtes qui conſtituent nos haies. Dans ces jardins & vergers, ils cultivent quelques eſpeces de pommiers & de poiriers de médiocre qualité ; leurs

cerisiers ne produisent pas de meilleur fruit ; cependant ils savent greffer tout aussi bien que nos jardiniers. Leur méthode la plus générale est de tronçonner de jeunes sauvageons de pommiers, d'enlever une portion de l'écorce de la largeur de l'angle, & de couper la greffe en biseau ou bec de flûte ; ils en assujettissent quatre sur les plaies, aux quatre faces du haut du tronc avec des osiers, & couvrent le tout de terre glaise enveloppée d'un linge graissé.

Leurs autres arbres à fruit sont les pruniers, dont les fruits conservent toujours beaucoup d'acidité. S'ils entreprennent d'élever des seps de vigne, ils sont obligés de les enfévelir en terre à un pied de profondeur, & de les recouvrir de fumier ; les neiges couvrent ce fumier de trois pieds en sorte que le sep est enfoui, en hiver, à la profondeur de cinq pieds. Le raisin de ces vignes noircit très-bien ; il est même agréable au goût en octobre : mais si on en fait du raisiné sans y ajouter beaucoup de sucre, il est très-aigre, & c'est le sort de tous les fruits du nord. La chaleur seule peut developper le corps sucré. Tous les arbres fruitiers spontanés dans ces régions glacées, n'offrent que des baies très-acides, les groseillers, les mirtilles, les ronces en sont la preuve ; les framboises mêmes, si douces dans nos climats, sont acides en Lithuanie. La fraise seule y est aromatique, douce, & à peine aigrelette. Mais la nature n'a pas absolument refusé le principe doux aux productions de la Lithuanie : les abeilles, qui sont abondantes & naturelles dans ce pays, savent le trouver, & le recueillir en abondance. Dans les vastes forêts du nord,

chaque vieux tronc d'arbre cache un eſſaim qui préſente un miel blanc, bien ſupérieur à celui des Pyrenées que l'on appelle miel de Narbonne. Ce miel, mêlé avec une ſuffiſante quantité d'eau, fermente comme le mout de raiſin; mais ce vin conſerve un goût de miel, qu'il ne perd qu'après une dixaine d'années; lorſqu'il eſt gardé vingt ans, il acquiert un goût ſi agréable & ſi ſpiritueux, qu'on ne peut le diſtinguer des meilleurs vins d'Eſpagne. Pluſieurs familles nobles en conſervent depuis un ſiecle, mais le payſan le boit la premiere année: alors cette liqueur eſt lourde, flatueuſe, & exige pour la digérer, des eſtomacs auſſi robuſtes.

Ces payſans ſavent faire, par d'autres méthodes, des vins de framboiſes, de baies de pluſieurs ronces, ſurtout de *chamæmorus*, de myrtille, d'oxicoccos ou canneberge. Après en avoir exprimé le ſuc, ils le rapprochent par l'ébullition, & le font fermenter ſeul ou avec un peu de miel. Ces vins ſont très-agréables, mais peu ſpiritueux. Je ne parle pas du cidre; les payans n'en font guere uſage pour eux, quoique leurs pommes ſoient aſſez bonnes pour en faire d'auſſi agréable que celui de Picardie.

Il ſeroit bien à deſirer pour ces payſans, que leur induſtrie ſe fût bornée à imaginer la biere, l'hydromel vineux, & tous les vins dont nous venons de parler: mais ils ſavent encore, pour leur malheur, retirer des eſprits ardens, de l'eau-de-vie de pluſieurs ſubſtances muqueuſes, du froment, du ſeigle, de l'orge, de l'avoine, des noyaux de ceriſes. Ces eſprits ſont auſſi agréables que notre eau-de-vie: ils les aromatiſent avec des

ſemences d'anis ou de fenouil. Pluſieurs autres plantes écraſées leur fourniſſent un ſuc doux & muqueux, qu'ils font fermenter, & dont ils retirent un eſprit ardent très-vif. Nous ne citerons que la berce ou *l'heracleum ſphondilium*. On ne ſauroit imaginer quelle quantité de ces eaux-de-vie de grains & autres peuvent boire impunément ces payſans : ils ne ſoupirent qu'après les momens où ils pourront, en ſe gorgeant de ſpiritueux, reſter morts ivres. L'habitude leur permet de boire trois ou quatre pintes de ces liqueurs, ſans en être ſenſiblement incommodés. J'ai connu des milliers de Lithuaniens plus que ſeptuagenaires, qui avoient commis ces excès toute leur vie. Les médecins, qui, dans leurs cabinets, décident magiſtralement que les ſpiritueux condenſent néceſſairement les humeurs, racorniſſent les fibres, & cauſent des obſtructions, ont-ils prononcé d'après un nombre bien ſuffiſant d'obſervations ? Certainement ils ignorent l'étendue de l'énergie du principe vital pour dompter les cauſes morbifiques.

Nous avons vu comment notre payſan de Lithuanie prépare ſon domicile, ſon vêtement, ſa nourriture & ſa boiſſon ; examinons maintenant comment il ſe procure quelques ſuperfluités.

Son jardin lui fournit des bettes-raves, pluſieurs eſpeces de choux, des pommes de terre, des pois, des oignons, des aulx. Un uſage ſagement établi, eſt celui de faire aigrir des choux hachés & des bettes-raves : l'oſeille, les concombres ſont auſſi d'un uſage fréquent. Dans tous les jardins on cultive l'anis, le coriandre & le fenouil. Indépendamment de l'emploi de leurs

ſemences dans l'eau-de-vie, on en met une grande quantité dans le pain. Ces uſages ſont très-louables médicinalement parlant; mais ce qui me ſurprit, c'eſt de trouver par-tout des champs immenſes remplis de pavots à groſſes têtes, de la même eſpece qui fournit l'*opium*, & de voir qu'on ne les cultivoit que pour les ſemences dont on faiſoit des gruaux dont chaque Lithuanien mange impunément une quantité capable de faire trembler nos médecins théoriciens.

Quoique la viande & le gibier ſoient très-abondans en Lithuanie, les payſans en mangent peu; ils réſervent la volaille, le beurre, les œufs, & leur gibier pour payer leur tributs; ils ſe contentent de faire fumer du lard & d'autres parties du pourceau, mais ſur-tout de faire fumer des quartiers d'oies dont ils retirent abondamment une huile très-douce & très-agréable.

Voilà, Meſſieurs, le tableau de l'induſtrie des payſans de Lithuanie; j'aurois pu y ajouter des obſervations ſur pluſieurs objets; j'aurois pu faire voir comment, avec des écorces d'arbres, ſur-tout du tilleul, ils ſavent faire d'excellentes cordes & toute leur chauſſure; comment ils ſavent exploiter leurs mines de fer limonneuſes, & en forger eux-mêmes des ſocs de charrue; comment ils ſavent faire leur charbon, retirer la potaſſe, la poix-réſine, le goudron; j'aurois pu les conſidérer comme chaſſeurs à la bête fauve, comme pêcheurs, car ils ſont tout ce qu'ils veulent être: mais tous ces objets exigeroient, pour les développer, un temps conſidérable. Je me contenterai d'évaluer ce qu'ils conſomment en les comparant avec nos payſans françois.

	liv.	f.	d.
Un cheval, en Lithuanie, coûte au payſan	15		
Une vache, ...	12		
Une paire de bœufs, ...	60		
Un gros cochon, ...	6		
Une brebis, ...	1	16	
Une oie, ...		10	
Une poule, 6 ſ. un poulet,		3	
La livre de beurre, ...		5	
Une douzaine d'œufs, . .		5	
La livre de viande, . . .		2	
La livre du pain de ſeigle, .			6
Une livre de farine de froment,		2	
Une bouteille de biere, . .		1	
Une bouteille d'eau-de-vie, .		4	
Une aune de toile, ...		9	
Une chemiſe, ...	1	4	

Un habit de drap, 9 liv. de peaux, 5 liv.

Ce prix modique des comeſtibles & des vêtemens, en Lithuanie, fait qu'on évalue l'entretien & la nourriture de rigueur à 72 liv. monnoie de France; d'où il ſuit que chaque payſan laiſſe près de la moitié de ce qui lui eſt dû, à l'homme vivant dans l'aiſance, en ſuppoſant que chaque homme ſur la terre eût, ſi le partage étoit égal, quarante écus de rente. Faiſons maintenant attention au petit nombre de nobles Lithuaniens en comparaiſon des payſans, & nous nous aſſurerons que là, plus qu'ailleurs, le riche ne laiſſe au pauvre, en profitant de tout ſon travail, que préciſément ce qu'il lui faut pour ne pas mourir de faim.

EXTRAIT

EXTRAIT
DU MÉMOIRE
SUR LES BOISSONS VINEUSES,
A LA PORTÉE DE LA CLASSE DU PEUPLE LA PLUS PAUVRE (*),

De M. WILLERMOZ, médecin des académies de Montpellier, Toulouse, Bordeaux, &c.

PREMIERE PARTIE. *Motifs pour rechercher des boissons vineuses à la portée du peuple.*

LES provinces les plus favorisées d'un genre de production, ne voient pas toujours leurs habitans en jouir, & il n'arrive que trop souvent que la classe du peuple

(*) Ce mémoire plein de vues utiles, étant d'une trop grande étendue pour être lu dans une séance publique, l'auteur s'est contenté de lire la seconde partie dans la séance du 5 janvier 1787, & l'on a cru que les lecteurs verroient ici avec plus de plaisir un extrait de l'ouvrage entier, assez étendu pour le faire pleinement connoître.

qui en auroit le beſoin le plus preſſant en eſt totalement privée. Les pays les plus abondans en vignobles ne ſont pas ceux où les perſonnes indigentes, ſoit dans les campagnes, ſoit dans les villes, peuvent ſe procurer aiſément du vin. Cependant le vin eſt une boiſſon & même un aliment d'un beſoin réel pour le peuple accablé de travail, preſque toujours mal nourri, logé dans un air infect, & par-là plus ſujet aux épidémies, & à pluſieurs maux dont l'uſage du vin pourroit le préſerver.

Les provinces où il y a beaucoup de vignobles, peuvent ſe diviſer en trois grandes claſſes : la premiere donne des vins excellens, la ſeconde des vins médiocres, & la troiſieme des vins très-inférieurs.

Dans les pays où les vins ſont précieux, les propriétaires ſe permettent à peine de goûter leurs raiſins; ils vendent tout leur vin, & en ont ſouvent promis, avant la récolte, plus qu'ils ne peuvent en recueillir. Ils achettent pour leur propre conſommation des vins inférieurs, qu'ils font venir quelquefois d'aſſez loin. Le pauvre cultivateur eſt obligé de s'en paſſer. Le petit vin que nous appellons *piquette*, eſt même trop précieux & trop recherché dans ces cantons, pour qu'on en faſſe boire à des journaliers.

Dans les provinces où le vin eſt médiocre, il ſe fait une plus grande quantité de petit vin, & on l'abandonne aux journaliers & aux ouvriers : mais qu'eſt-ce que ce petit vin? c'eſt le réſultat de la fermentation que l'on fait éprouver aux marcs des raiſins & des grappes, qui ne fourniſſent plus rien aux moyens les plus actifs

que la méchanique ait pu inventer pour les preſſurer, délayé dans la plus grande quantité d'eau qu'il eſt poſſible d'employer ſans éteindre entiérement la fermentation.

Cette boiſſon, qui n'a preſque rien de vineux que l'air fixe dont l'eau eſt imprégnée, eſt ſouvent âpre & déteſtable : cependant elle eſt de quelque utilité pour la ſanté de ceux qui en boivent : elle eſt acide, anti-ſeptique, cordiale. Malheureuſement elle ne ſe conſerve pas long-temps. Indépendamment des vices de ſa fabrication, on la met dans les plus mauvais tonneaux, on la tient dans les plus mauvaiſes caves, & il eſt rare qu'elle ſe conſerve pendant l'été ; de ſorte que dans la ſaiſon où les travaux de la campagne ſont le plus multipliés, où les humeurs ſont le plus en mouvement, où les épidémies ſont le plus à craindre, les malheureux journaliers ſont encore privés de cette reſſource.

Dans les provinces où le vin eſt très-inférieur, le petit vin n'eſt pas même connu : la cupidité a appellé l'induſtrie qui lui a appris à tirer de l'eau-de-vie des vins, des marcs & des lies. Le réſidu ne peut ſervir que d'engrais. Quelquefois, & dans les années d'abondance où l'on ne ſauroit que faire de l'eau-de-vie, on fait un peu de vin pour le peuple, mais il eſt vraiſemblable que les débouchés, que font eſpérer au commerce les nouveaux traités, enléveront au peuple juſqu'à cette reſſource paſſagere.

Si nous jetons les yeux ſur les pauvres habitans des villes, nous verrons que le vin leur ſeroit encore plus néceſſaire qu'à ceux des campagnes, qu'ils en font

difficilement uſage, & en ont rarement de bonne qualité.

Les anciens habitans de nos villes buvoient beaucoup de vin, & il étoit bon. D'après les recherches de M. Maret, dans ſon mémoire couronné ſur les anciennes & nouvelles maladies des François, & celles de M. Le Grand, dans ſon ouvrage ſur la vie privée de nos ancêtres, il paroît qu'ils périſſoient ſouvent d'hydropiſie. Les autres maladies les plus fréquentes étoient celles qui affectent la peau, & qui ſont une ſuite de la malpropreté & du peu d'uſage du linge : mais en général il y avoit moins de maladies, & on étoit plus robuſte. L'adage populaire eſt donc ſtrictement vrai : *Si nous ne valons pas nos peres, c'eſt que nous ne buvons pas comme eux.*

Les habitans des campagnes ſuppléent en partie aux effets du vin, par l'uſage du poivre & du piment ; ils vivent dans un meilleur air ; ils ont des herbages en abondance & de meilleure qualité. Mais le peuple des villes, privé de pluſieurs de ces avantages, mene une vie moins naturelle & plus triſte ; l'uſage modéré du vin, ou des boiſſons vineuſes propres à le remplacer, ſeroit pour lui infiniment ſalutaire.

Dira-t-on que ſi ces boiſſons devenoient plus communes, leur uſage pourroit dégénérer en abus ? Cet inconvénient, qu'on ne ſauroit nier abſolument, eſt moins à craindre qu'on ne l'imagine. On peut citer pour exemple le Languedoc. Le vin y eſt bon & ſouvent commun. On n'y paie, dans les villes, que quarante ſous d'entrée par muid de vin ; cependant

il eſt rare d'y voir des femmes ou des jeunes gens qui en boivent ; le plus grand nombre des hommes s'en abſtient ; les habitans des campagnes & les artiſans des villes (à l'exception des étrangers) en boivent peu. La nature du ſol, du climat, les alimens plus aromatiques, les ont diſpoſés à cette privation volontaire. On ne parle point ici des habitans des plages maritimes & des lieux marécageux, des pêcheurs ni des matelots, qui boivent tous beaucoup de vin, & lui doivent en partie la ſanté robuſte dont ils jouiſſent.

Ce n'eſt point l'abondance, mais c'eſt au contraire le beſoin & la privation du vin qui en excitent & en ſoutiennent dans le peuple ce deſir effréné, d'où réſultent ces excès intermittens qui cauſent tant de maux & de crimes.

On croit donc que ce ſeroit rendre un ſervice important à la claſſe du peuple la plus indigente, que de lui indiquer les moyens faciles de ſe procurer des boiſſons vineuſes, ſaines, ſalubres, moins agréables, en général moins fortes que le vin, mais qui pourroient y ſuppléer, & reviendroient à un prix très-modique.

Pour que ces boiſſons ne fuſſent ni falſifiées ni enchéries par des impôts, il ſeroit à ſouhaiter que chaque famille du peuple pût les préparer dans ſon domicile, en grande ou en petite quantité, & en varier à ſon gré la force, le goût ou la couleur, comme elle prépare ſon pain ou ſes alimens.

Au reſte, ces boiſſons ſeroient peu de tort à la conſommation du vin, & ne devroient nullement allar-

mer les propriétaires de vignobles, parce que la même raiſon qui détermine les étrangers les plus abondamment pourvus de boiſſons vineuſes, à rechercher & à acheter nos vins à un prix très-haut, fera que ceux qui pourront ſe procurer du vin, le préféreront toujours. Il en réſulteroit ſeulement que les perſonnes trop indigentes pour boire habituellement du vin, uſeroient d'une boiſſon plus agréable pour elles & plus convenable pour leur ſanté, que l'eau pure ſouvent viciée & mal ſaine.

2de. PARTIE. *Vues générales ſur la fabrication des boiſſons vineuſes.*

Toute ſubſtance végétale ou animale dans laquelle on rencontrera une ſaveur analogue à celle que tout le monde connoît, au ſucre & au miel, peut être propre à faire du vin. Il exiſte un grand nombre de ces ſubſtances dans la nature, & il y en a auſſi beaucoup dans leſquelles ce corps doux réſide, quoiqu'il ſoit maſqué par d'autres goûts, ou qui peuvent l'acquérir à l'aide de quelque opération de l'art ou de la nature.

Lorſqu'on a rompu les cellules & le tiſſu d'une ou de pluſieurs eſpeces de ces fruits doux & ſucculans ou de quelque autre de ces ſubſtances, & que leur ſuc eſt réuni en maſſe, il s'établit naturellement dans ces fluides, mis à l'air libre & à une température favorable, un mouvement qui a été nommé fermentation. Ce mouvement altere & change conſidérablement ces

fluides, & les fait passer successivement dans quatre degrés ou états différens. Le premier de ces degrés de fermentation ou d'altération est le vineux ; le second, l'acéteux ; le troisieme, l'alkalin volatil ; & le quatrieme, le putride.

Est-ce la même substance contenue dans ce suc, qui fournit seule ces différens produits, ou, ce qui est plus vraisemblable, ce suc n'en contient-il pas de plusieurs especes hétérogenes dès le principe, qui parviennent successivement au genre d'altération qui leur est propre, comme, par exemple, le sucré au vineux, la gomme ou le mucilage à l'acide, la gelée ou la lymphe, que tous les végétaux contiennent, à l'alkalicité, &c? On ne s'occupera point ici de cette question, quoiqu'elle soit aussi neuve qu'intéressante. La théorie de la fermentation n'a point été jusqu'à présent assez approfondie, & l'académie de Berlin, qui en avoit fait le sujet d'un de ses prix, a été forcée de le retirer, parce qu'elle n'avoit point reçu de mémoire qui répondît à ses vues.

Quoiqu'en général les fruits les plus doux & les plus sucrés soient les plus propres à faire des vins, cependant lorsqu'ils le sont trop, la fermentation vineuse n'a pas lieu, comme cela arrive aux sirops, où elle est très-lente & très-longue, & les boissons vineuses qui en résultent sont dégoûtantes par leur trop grande douceur. Lorsqu'un suc peche par cet excès de substance sucrée, lorsqu'il est visqueux, rapproché, épaissi, il se dessécheroit sans fermenter ; il faut alors le délayer & le dissoudre dans une quantité d'eau convenable. Le suc

d'un fruit, ou de quelqu'autre ſubſtance qui ne ſeroit que ſucrée, le ſucre lui-même étendu dans une ſuffiſante quantité d'eau pour fermenter complétement, formeroit une boiſſon vineuſe inſipide. Il faut donc néceſſairement que les matériaux employés pour faire ces boiſſons, ayent, outre la ſaveur douce, d'autres goûts tels qu'une acidité légere, un principe aromatique flatteur, un parfum enfin qui s'applique à l'odorat comme au goût, ou même une amertume légere, un principe âpre qui ſeul ſeroit déſagréable, mais qui, fondu & intimément mêlé avec le corps ſucré, peut produire, après la fermentation, une boiſſon vineuſe très-agréable.

C'eſt ici qu'il faut que l'art vienne au ſecours de la nature, & corrige les ſubſtances qu'on veut employer, par quelque mélange de plante, de racine ou d'aromate.

Quant à l'acidité, il n'eſt aucune boiſſon agréable ſans elle; peut-être même contribue-t-elle beaucoup à leur ſalubrité. Lorſque les fruits ou ſubſtances ſoumiſes à la fermentation vineuſe, n'auront pas une acidité aſſez éminente, il convient d'y ajouter du tartre; c'eſt un ſel végétal doué de qualités très-avantageuſes à la ſanté; il eſt commun, à bas prix, & très-propre à préſerver long-temps les boiſſons vineuſes de toute altération.

La conſervation des boiſſons vineuſes à l'aide du tartre, eſt ſi aſſurée, que je conſeillerois de faire d'abord ces boiſſons moins acides, & de les porter enſuite, par ce moyen, au point d'acidité qu'on deſire.

On ſait que c'eſt par l'addition du plomb, ou de quelqu'une de ſes préparations, que les marchands empêchent les boiſſons vineuſes d'acquérir de l'aigreur, ou qu'ils la corrigent lorſqu'elle commence : mais on ſait auſſi que ce moyen les rend de pernicieux poiſons, & les loix n'y pouvant ſurveiller d'une maniere aſſez efficace, c'eſt une des raiſons qui doivent engager chaque particulier ou chef de famille à faire lui-même ſes boiſſons vineuſes.

On doit préférer l'addition du tartre crud mis en poudre, à celle du tartre purifié, parce qu'il ſe diſſout plus aiſément & qu'il coûte beaucoup moins ; ſes hétérogénéités ne ſont d'ailleurs nuiſibles ni à la ſanté ni à l'objet qu'on ſe propoſe. Cependant on préférera de le diſſoudre dans l'eau, toutes les fois qu'il faudra employer de l'eau pour extraire les ſucs des ſubſtances trop ſeches, ou délayer celles qui ſeroient trop rapprochées.

Un autre avantage de l'acidité, trop précieux pour n'en pas parler ici, eſt celui de reſſuſciter l'odeur, le bouquet des boiſſons que la vétuſté leur auroit fait perdre ; l'art a pareillement trouvé pluſieurs moyens d'accélérer cette vétuſté lorſqu'elle ſeroit avantageuſe.

Si beaucoup de ſucs ou matieres ſucrées végétales pechent par excès de ſubſtance ſaccharine, ou parce-qu'elles ſont trop rapprochées, un plus grand nombre peche par pénurie, & ſont délayées dans un trop grand volume de véhicules aqueux ; la ſeule route à ſuivre alors eſt de laiſſer deſſécher ſur la plante, au ſoleil ou à l'air, les fruits trop aqueux que l'on veut employer,

ou de faire évaporer en partie, sur le feu, les sucs qu'on en aura obtenus, ou seulement une partie de ces sucs. Pour avoir une regle du degré d'évaporation, il conviendra de se servir d'un pese-liqueur ou aërometre de verre gradué : ce moyen, infiniment avantageux, est trop simple pour n'être pas à la portée de chaque particulier.

On observera ici en passant, & quoique les usages qu'on peut faire du raisin n'entrent point dans l'objet de ce mémoire, que dans les années si abondantes en vin que dans quelques provinces plusieurs propriétaires sont forcés de laisser perdre, en tout ou en partie, leur récolte, ils pouroient en tirer parti en faisant ainsi évaporer & réduire le mout, de maniere à pouvoir être conservé aisément & sous un plus petit volume. Baccius nous apprend, dans son traité des vins, que l'on épaississoit ainsi le suc du raisin pour l'usage des légions romaines, qui étoient envoyées loin des provinces de vignobles, & que l'on partageoit ce mout épaissi, entre les soldats, avec la hache ; il étoit sans doute dissout ensuite dans l'eau, & subissoit une fermentation avant qu'ils en fissent usage. Quelle immense quantité de vin & d'eau-de-vie nous serions-nous conservés par les mouts épaissis de nos dernieres récoltes, qui ont été perdues ou abandonnées !

Au reste, au lieu de faire évaporer ou concentrer, par le feu ou la dessication à l'air chaud, le suc des fruits trop aqueux, on peut obtenir le même effet en faisant usage du suc épaissi d'autres fruits plus riches en matieres sucrées. C'est ainsi que les épiciers com-

poſent ſouvent des liqueurs vineuſes, (qu'ils nomment enſuite vin d'Eſpagne, vin muſcat, vin de Calabre) avec ce qui leur reſte des proviſions faites pour le carême, en raiſins ſecs, figues, pruneaux, brignons, poires ou pommes dites tappées, qui ſont vermoulues ou altérées, ou du moins qui le deviendroient dans leurs boutiques. Ces ſubſtances, fermentant dans une quantité convenable d'eau, fourniroient des boiſſons qui n'auroient pas été toutes viciées, mais ce qui les rend nuiſibles, c'eſt la trop grande quantité d'eau-de-vie qu'ils y ajoutent, & preſque toujours dès le début avant la fermentation commencée, ce qui la ralentit beaucoup, ou s'y oppoſe entiérement; de ſorte que ces boiſſons appellées vin, ne ſont que de l'eau rendue ſpiritueuſe par l'eau-de-vie, ſucré par le corps doux des fruits ſecs qu'on y a mêlés, & aromatiſée enſuite & colorée avec plus ou moins d'art.

Si les boiſſons vineuſes éminemment acides ont quelques avantages dans les pays froids où le ſcorbut eſt fréquent, où les maladies inflammatoires ſont auſſi vives que communes, & où l'on fait acquérir à deſſein cette qualité acide aux alimens végétaux les plus en uſage; il n'en eſt pas de même dans nos climats: les boiſſons acides conviendroient, pendant toute l'année, à peu d'individus; l'art a trouvé, outre l'exſiccation rapide au ſoleil, ou le flétriſſement du fruit ſur la plante, pluſieurs autres moyens de détruire cette acidité; il faut les faire cuire dans des fours, des étuves, & les faire deſſécher promptement après avoir coupé en lames minces les fruits volumineux; pluſieurs ont beſoin,

outre cette deſſication, d'une cuiſſon ou demi-cuiſſon dans l'eau ; enfin il en eſt d'autres qu'il convient de plonger dans une leſſive alkaline chaude. Ces procédés leur enlevent à la fois leur acidité, leur âpreté & leur amertume. La ceriſe des montagnes de la Suiſſe, préparée ainſi, pourroit produire une boiſſon vineuſe potable, au lieu de celle dont les habitans ne ſe ſervent que pour en retirer l'eſprit ardent appellé kirkwaſſer.

La macération inſenſible fait acquérir auſſi à pluſieurs fruits une douceur & une ſaveur agréables que l'art donne à d'autres, tels ſont les fruits d'hiver en général & la ſorbe, la neffle, le coin, &c.

Quant aux fruits cotonneux, étant ſoumis à la fermentation, ils ne fourniroient au plus qu'un vinaigre foible qui paſſeroit promptement à la putrefaction. Il ne faudra cependant pas les rejeter : on ſait que la coction donne une acidité très-mordante à l'abricot commun dont le goût eſt ſi cotonneux ; il en eſt de même de pluſieurs eſpeces de prunes : mais ſi on les emploie ſans les faire cuire, il faudra alors aſſocier les fruits fades avec ceux qui ont quelque parfum agréable, par exemple, le ſuc de la mûre du mûrier ordinaire, avec celui de la prune commune, ou de tout autre fruit plus riche en gomme qu'en ſucre.

Nous n'avons pas encore aclimaté les richeſſes botaniques étrangeres, propres à donner des boiſſons vineuſes, & les nôtres quelqu'étendues qu'elles ſoient, ne nous ſont pas toutes connues. Les anciens qui exami-

noient dans tous les ſens chaque découverte dans l'hiſtoire naturelle, & qui en ont tiré tant de matériaux pour l'agriculture, les arts & la médecine, n'ont pas été fréquemment imités par les modernes, qui ſe contentent preſque de les décrire & de les claſſer. Quoiqu'il en ſoit, nous n'avons pas les ſucs ſucrés fournis par des fruits à noyeaux, ni même ceux qu'on retire par l'expreſſion des moëles de pluſieurs végétaux qui abondent ſous d'autres climats.

Le cocotier fournit abondamment la liqueur vineuſe, appellée *ſouri*, dont on retire l'eſprit ardent appellé *rack*. Le ſuc d'une eſpece de canne donne en pluſieurs parties du globe le *veſou*, eſpece de vin dont on obtient le *taffia* & le *rum*. La mocle du *Bambou*, donne le *tabaxir*. On retire une pareille liqueur vineuſe des ſiliques du *caroubier*. Mais l'*hagine*, le *tereniabin* & pluſieurs autres eſpeces de manne ſeroient aſſez communes en pluſieurs cantons de la France, ſi l'on s'occupoit à les recueillir. La ſimple macération dans l'eau des feuilles, des bourgeons, des fleurs de beaucoup de nos arbres, cueillies en des temps favorables, donneroit certainement des liqueurs vineuſes, & cette macération pourroit auſſi s'appliquer à beaucoup de ſubſtances plus dures, ligneuſes même, pour en extraire le corps ſucré plus ſoluble que leurs autres principes & qui s'y trouve en abondance. C'eſt ainſi que *Margraff* a obtenu beaucoup de vrai ſucre des betteraves, des carvis, des panais, des navets & de pluſieurs autres racines potageres; C'eſt ainſi que la macération de la regliſſe & de pluſieurs graminées dans

l'eau, soumise à la fermentation, nous a donné une boisson vineuse agréable.

Les moyens du peuple seroient bien plus étendus encore, s'il s'occupoit à faire fermenter les sucs ou les sèves sucrées de la grande quantité d'arbres qui en fourniſſent si abondamment au printemps, soit spontanément, soit après des incisions faites à leurs troncs ou à leurs branches. Le frêne, le bouleau, le hêtre, l'érable donnent des seves qui se peuvent changer en vin, d'autant plus spiritueux s'ils étoient preparés convenablement que lorsqu'ils sont abandonnés à eux mêmes, ils produisent des acides qui remplacent les acides minéraux pour plusieurs opérations des arts. Le *liber* ou seconde écorce des branches de ces arbres, étant macéré dans l'eau, peut fournir des boissons vineuses dans tous les temps de l'année. L'infortuné Coock en a vu faire ainsi dans les isles de la société avec l'écorce du bouleau, & M. Kalm en a vu faire de même en Norwege. Celle de notre tilleul y paroît aussi convenir, ainsi que ses fleurs & toutes celles qui contiennent dans leurs nectaires le miel que les abeilles y vont chercher.

Il seroit trop long d'indiquer tous les matériaux de cette classe qui pourroient être employés avec succès pour cet objet; mais nous devons observer que la plupart d'entreux, n'étant recueillis qu'à des intervalles éloignés, la premiere partie seroit altérée avant qu'on eut la seconde, si l'on n'employoit le moyen que j'ai indiqué, le raprochement des sucs par l'évaporation. Il y a plus: c'est que plusieurs de ces sucs sont for-

més de ſubſtances ou mixtes hétérogenes, dont les genres de fermentation quoique différens ſe rapprochent ſi fort qu'ils ſe confondent, ce qui fait que pluſieurs liqueurs vineuſes qui produiſent beaucoup d'eſprit ardent, font cependant des boiſſons très-déſagréables. L'art préſente une reſſource excellente contre cet inconvénient : il faut ajouter à ces boiſſons un levain qui excite rapidement dans tout le corps ſucré le mouvement néceſſaire pour lui faire produire le ſpiritueux. La levure de biere eſt le levain qu'il convient de préférer pour cela, parce que c'eſt la matiere la plus abondamment pourvue d'air fixe, & que c'eſt la préſence de ce gaz qui rètarde le plus la putréfaction, qui la retrograde même, & que d'ailleurs il donne & ſimule la ſpirituoſité.

Au reſte on ne doit pas craindre que ces boiſſons vineuſes ayent rien de déſagréable pour le goût ni pour l'odorat. Si Cartheuzer a reconnu que la fermentation détruiſoit l'amertume de la colloquinte, elle peut plus aiſément dénaturer des ſaveurs moins fortes ; on vient d'ailleurs d'indiquer un grand nombre des correctifs qu'il ſera avantageux d'ajouter aux fluides fermentants pour en corriger les défauts ; les vins faits avec le miel, la melaſſe & la manne prouvent qu'on y peut réuſſir. Si dans ce mémoire on n'a point rangé ces dernieres ſubſtances au nombre de celles qui conviennent le mieux pour compoſer des boiſſons vineuſes, c'eſt qu'elles ſont dans ce pays d'un prix trop haut, pour être à la portée du peuple.

Mais les ſemences farineuſes ouvrent un vaſte champ pour s'en dédommager. On a eu l'art, en ſuivant les procedés de la nature même, de développer dans ces ſemences une matiere très-ſucrée & aſſez abondante, que la déguſtation n'y eut certainement jamais fait ſonpçonner. Il ſuffit de les humecter & de les laiſſer entaſſées pendant quelques jours. La germination commence & tout eſt changé : ce qui formoit la farine devient un lait ſuave, qui dans cet état, s'il n'étoit employé promptement, aigriroit & pourriroit : mais on le conſerve à volonté après l'avoir fait ſecher au four ou à l'étuve, & l'on reduit le grain ainſi germé en gruaux, que l'on appelle *drêche*, & qui ſervent en Angleterre comme ailleurs à faire des boiſſons vineuſes dont le peuple fait un grand uſage.

C'eſt avec le maïs que les Péruviens font les leurs appelées *chica*, c'eſt avec le riz que les Chinois & beaucoup d'autres peuples aſiatiques compoſent leur *ſacki*. Le ſaraſin, l'épeautre & l'avoine forment des vins en pluſieurs cantons de l'Afrique ; c'eſt l'orge qui fait le *kislicſtchi* des Ruſſes ; le ſeigle fait leur *chkvas* appellé *quaſ*, lorſqu'ils y ajoutent pour l'empêcher d'aigrir une eſpece de menthe qu'ils nomment *miata*. En Europe ces différentes boiſſons, de quelque eſpece ou claſſes de ſemence farineuſe qu'elles ſoient tirées, portent le nom de *biere*.

Nous ne nous diſſimulons pas que les bieres ne ſont que dans un très-petit nombre de provinces françoiſes à la portée du peuple : dans les autres, elles ſont encore trop cheres, & le peuple n'eſt pas accoutumé

tumé à leur amertume ; mais si chacun les fabriquoit lui-même à son gré, ces deux inconvéniens seroient levés.

Le celebre Coock faisoit fabriquer chaque semaine la quantité de biere dont il avoit besoin pour son équipage, & c'est à son usage ainsi qu'à l'exacte propreté que le docteur Forster attribue la santé dont ses matelots jouirent durant des voyages d'un si long cours.

Dans le nombre des ouvrages où il est traité de la fabrication de la biere, il faut principalement distinguer celui de M. Plieur d'Apligny ; on y trouve tout le détail d'un procédé au moyen duquel chaque particulier peut faire chez lui de bonne biere, propre à se conserver au moins un an sans altération, & dont les frais ne monteroient pas à six deniers la pinte.

Quant à l'amertume qui en éloigne plusieurs personnes, il sera facile de la corriger, d'après ce qui a été exposé dans ce mémoire, en y ajoutant du tartre, des fruits doux ou rendus tels, des sucs ou substances analogues, & en substituant à l'aromate amer que fournit le houblon ou le buis, d'autres saveurs plus familieres aux consommateurs, tirées des plantes, racines, fleurs, fruits ou semences usuelles. Les bieres deviendroient alors facilement des boissons agréables au peuple. Celui qui s'occupe d'un art, qui fait faire son pain, apprêter quelques alimens, ceux qui, à la campagne, exécutent des travaux agronomiques souvent très-difficiles, ne sauront-ils pas faire les bieres ou telle autre boisson vineuse dont nous avons parlé ?

Toutes les fermieres angloiſes ne font-elles pas leur vin de groſeilles, bien préférable à notre petit vin?

Outre les graminées & les farineux, l'art ne pourroit-il pas encore s'appliquer à eſſayer l'effet de la germination ou de quelqu'autre préparation ſur les légumes proprement dits, ſur les plantes ou racines tubéreuſes, comme les pommes de terre & les *orchis*, ſur la châtaigne qui devient ſi ſucrée, étant ſeulement deſſéchée crue : mais, ſans recourir à de nouvelles ſubſtances, nous ſommes aſſez opulens, &, dans chaque province, l'emploi de celles qu'on poſſede en étendra encore la culture ; nos haies, nos buiſſons peuvent en être formés, puiſque nous avons fait connoître que les ſubſtances aigres, âpres & aſtringentes ſont ſouvent néceſſaires pour rendre les boiſſons vineuſes plus agréables ou plus propres à ſe conſerver. C'eſt ainſi que ſouvent, ſans la grappe du raiſin ou ſes pellicules, on n'obtiendroit qu'un vin plat, foible & ſans qualité.

Dans tout ce que nous avons dit, nous ne nous ſommes point occupés des couleurs, parce que chaque ſaiſon donne aſſez de fruits, de baies ou de racines qui ſont propres à compoſer & à colorer ces boiſſons ; les ceriſes noires, les mûres de buiſſons, le fruit du caſſis, la bette-rave, le tourneſol, &c. D'ailleurs la couleur, étant indifférente, doit être abandonnée à la fantaiſie de chaque individu.

Il nous reſte à parler du lait ; ce ſont les Tartares Ruſſes & Chinois qui nous ont appris que l'on en pouvoit facilement obtenir des boiſſons vineuſes ; les voyageurs leur ont vu employer pour cela le lait de

jument. Nos eſſais ſur le lait des différens animaux, en ont pareillement produit; & les pâtres avoient déja reconnu que le lait dont on avoit tiré le beurre, donnoit une ſéroſité acidule & vineuſe qui enivroit les beſtiaux auxquels on le donnoit à boire; mais l'on s'en eſt tenu là; pourquoi n'en tireroit-on pas l'eſprit ardent comme font les Tartares? Le réſidu ſeroit encore une boiſſon nourriſſante & rafraîchiſſante pour les beſtiaux. On pourroit, pour le diſtiller, employer comme eux une marmite un peu inclinée, fermée d'un couvercle qui déborde d'un côté où ſont placés entre les jointures quelques brins de paille ſaillante, chauffée par un feu doux ſous la partie de la marmite la plus élevée. Voilà leur alambic; l'eſprit découle de la paille dans un autre vaſe; c'eſt avec des uſtenſiles auſſi ſimples pour chaque procédé, que je voudrois que toutes les familles de journaliers dans la campagne, que celles d'artiſans dans les villes, fabriquaſſent, dans tous les temps de l'année ou à leur choix, leurs boiſſons vineuſes (*); par ce moyen elles ne ſeroient pas obligées d'en acheter de plus cheres ou de viciées; elles n'en manqueroient jamais, & ces boiſſons ſimples, dont la conſommation

(*) On n'a encore que de très-foibles apperçus des produits ſpiritueux ou vineux, qu'on pourroit obtenir des ſubſtances minérales: les eſprits inflammables qu'on tire du ſucre de ſaturne ou de la terre folliée de tartre, exiſtoient peut-être dans le vinaigre qui entre dans la compoſition de ces ſels, & les combinaiſons analogues formées par les gaz acides & inflammables en ſont trop éloignées.

ſeroit continuelle & journaliere, ſans devenir jamais un objet de commerce, ſeroient par-là à l'abri de toute impoſition ; ce qui ſe concilieroit aiſément avec les intentions du Gouvernement pour ſoulager & favoriſer les pauvres.

DISCOURS

SUR LES CAUSES MORALES

DE LA DÉGRADATION

DE L'AGRICULTURE,

ET LES MOYENS D'Y REMÉDIER,

Par M. RIEUSSEC, Avocat, &c.

UN jardin délicieux fut le premier séjour des hommes : les fruits & les légumes que la nature y prodiguoit, furent leur première nourriture : des fleurs formerent la première parure, un berceau de myrtes fut le premier temple de l'amour : une touffe de cyprès, le premier tombeau. L'homme eſt né dans les champs, il eſt né pour les champs ; il dut y vivre & y mourir ; il dut ſur-tout y vivre heureux : c'étoit le vœu de la nature : & depuis même que, moins féconde, elle n'accorde plus qu'à un pénible travail les dons que dans la jeuneſſe du monde elle offroit ſpontanément aux deſirs, depuis que l'or & le fer ont empriſonné les hommes dans la fange des villes, ils ont toujours conſervé cet amour de la campagne, ce goût pour les plaiſirs champêtres, cette inclination pour les travaux de l'agriculture qui atteſtent encore leur origine & leur deſtination.

Le peintre ſublime des amours de Didon & de la ruine de Troye, chanta les bergers, les troupeaux & le labourage ; Dioclétien refuſa d'abandonner ſes jardins pour reprendre l'empire du monde : & l'orateur de Rome, après avoir gouverné le peuple par ſon éloquence, & le ſénat par ſa ſageſſe, vaincu Catilina, démaſqué Verrès, & foudroyé Antoine, retourna cultiver ſon champ de Tuſculum ; & du ſein de ſes travaux champêtres, on vit éclorre ſes méditations philoſophiques, le plus beau peut-être, & certainement le plus utile de ſes ouvrages.

Parmi nous, Racan & Fontenelle ont chanté les bergers & les bois ; Bernis & St. Lambert ont chanté les ſaiſons ; Voltaire préféra long-temps les jardins de Ferney, au faſte des cours ; le vainqueur de Marſaille vécut en philoſophe à St. Gratien ; & Dagueſſeau préparoit à Freſne, les plus ſublimes oracles de légiſlation & de juſtice, tandis que le héros de Fontenoy méditoit à Chambord, les principes de cet art deſtructeur dont ſes victoires avoient développé les redoutables effets.

Ainſi les grands & le peuple, les héros & les philoſophes, les orateurs & les poëtes ſe ſont accordés, dans tous les temps, à regarder l'agriculture comme la plus féconde, la plus agréable, la plus douce des occupations, la plus analogue à la nature de l'homme, la plus propre à le rendre heureux.

Cependant ſi vous conſidérez les campagnes, vous y cherchez en vain les Tircis, les Mélibée, les Mirtils : ces bergers amoureux, ces laboureurs fortunés n'exiſtent

plus que dans nos Idylles ; & l'on ne voit dans nos champs que des hommes accablés de travail, affligés par les privations, flétris par la pauvreté, qui mangent dans la triſteſſe & dans la douleur, un pain noir toujours arroſé de leurs ſueurs, & quelquefois de leurs larmes.

D'où vient cette contradiction entre ce qui devroit être & ce qui eſt en effet? pourquoi, lorſque l'agriculture eſt le ſeul tréſor ſûr & inépuiſable, l'agriculteur gémit-il au ſein de l'indigence? pourquoi, lorſque la campagne dut être le ſéjour du bonheur, ſes habitans ſont-ils les moins heureux des hommes? quelles ſont les cauſes morales de la dégradation de l'agriculture? quels en ſont les remedes? c'eſt ce que je me ſuis propoſé d'examiner.

Dans un ſiecle où l'Europe retentit des efforts de tous ſes ſouverains pour la régénération de l'agriculture ; dans un royaume dont le monarque, pere attentif & bienfaiſant de tous ſes ſujets, traite les agriculteurs comme ſes enfans les plus chers, & travaille ſans ceſſe à aſſurer leur félicité, par des réglemens qui feront le bonheur du temps préſent, le modele de tous les âges & le déſeſpoir des nations rivales ; dans une ſociété qui doit s'occuper uniquement de cet art, le premier & le plus utile de tous, eſt-il un ſujet plus digne d'attention? Je ſens combien il me manque de talens pour le traiter dans toute ſon étendue ; mais j'ai penſé qu'il étoit permis à tout citoyen de donner des preuves de ſon zele, à tout homme ſenſible de jeter quelques germes de bienfaiſance & de juſtice, que des mains

plus heureuſes & plus habiles pourroient développer un jour.

Pour découvrir les cauſes de la dégradation de l'agriculture, il ſuffit de connoître les mœurs des différens âges du monde.

La plus ancienne & la plus authentique des chroniques, les livres ſaints nous peignent Abel raſſemblant des animaux, cultivant un champ, & offrant à l'Eternel les prémices de ſes fruits; les patriarches, conduiſant d'immenſes troupeaux, vivant de leur lait, s'habillant de leurs toiſons, ne connoiſſant de richeſſes que leur poſſeſſion & leur accroiſſement; Jacob, après avoir travaillé quatorze ans pour obtenir celle qu'il aimoit, s'eſtimant heureux de ramener dans le ſein paternel, avec l'épouſe que ſon cœur avoit choiſie, les troupeaux que ſes ſervices lui avoient mérités.

Si je cherche dans Homere les mœurs antiques des Grecs, j'y vois les enfans des rois garder les troupeaux de leurs peres; le fils de Priam, berger ſur le mont Ida, juger, la houlette à la main, de la beauté de trois déeſſes; des princeſſes, filer & préparer elles-mêmes la toiſon de leurs brebis, pour en faire la parure de leurs époux & de leurs amans; le roi Alcinoüs, cultiver des jardins utiles, & s'énorgueillir de la beauté de leurs fruits.

Enfin cette Rome, deſtinée à être la reine du monde, ne renferma, dans ſon origine, qu'un peuple de bergers & de laboureurs; ſes héros cultivoient la terre, paſſoient de l'agriculture aux combats, & revenoient des combats à l'agriculture. Tel fut ce Cincinnatus, que

l'Amérique s'énorgueillit d'avoir pu reproduire après plus de vingt ſiecles, qui quitta le labourage pour voler à la victoire, reprit ſa charrue après ſon triomphe, & traça des ſillons de cette même main qui venoit de ſauver ſa république & de lui aſſervir ſes ennemis.

C'étoient alors les beaux jours de l'agriculture; elle étoit le ſeul art, ou du moins le premier des arts: elle fut long-temps la ſeule richeſſe, & toujours conſidérée comme la plus précieuſe: tous les hommes s'en occupoient: tout tendoit à ſon bien & à ſa ſplendeur: libre, protégé, honoré même, l'agriculteur travailloit avec joie; il trouvoit dans une abondante récolte qui lui appartenoit, le prix de ſes travaux: il étoit heureux, & l'agriculture étoit floriſſante.

Mais bientôt tout changea: le fer, qui n'eût dû ſortir des entrailles de la terre que pour ſervir aux inſtrumens du labourage, devint, par un coupable abus, une arme meurtriere: le plus fort, après l'avoir eſſayée contre les animaux, la tourna contre ſon frere, contre ſon voiſin, plus foible que lui: il lui dit: « Tu feras » le travail, & j'en prendrai les fruits. » Le foible travailla, & le fort recueillit.

Cette violence particuliere devint dans la ſuite des ſiecles un uſage commun. Sparte fut le premier gouvernement qui donna l'exemple funeſte de faire cultiver ſes terres par des eſclaves: & ſi on en excepte le plus ancien & le plus peuplé des empires où les uſages antiques ſe ſont conſervés, où la propriété s'eſt maintenue dans ſa plénitude, où chaque année un empereur, maître de cent millions d'hommes, labour̃e un champ

de ſes propres mains, où la claſſe des laboureurs juſtement conſidérée, forme un ordre dans l'état, & fournit des mandarins, & dans lequel, par une ſuite néceſſaire de ces principes & de ces mœurs, l'agriculture eſt portée au plus haut point de perfection; peu-à-peu, dans preſque tout le reſte du monde, l'abus de Sparte fut érigé en ſyſtême.

Dans chaque conquête, le vainqueur enchaîna le vaincu à la terre dont il lui raviſſoit la propriété, le força de la cultiver, & s'en appropria la récolte.

Cet abſurde & funeſte uſage s'introduiſit dans les Gaules, avec la domination des Romains, devint un ſyſtême politique, lorſque les nations du nord qui les avoient déſolées, s'y fixerent, & enfin une loi de l'état, lors de l'établiſſement des loix féodales.

Alors nos terres furent couvertes des adſcriptices, des ſerfs de corps, des ſerfs de main-morte, des ſerfs de la glêbe, des hommes de poëte, des vilains, & de cette foule d'êtres tous également infortunés, ſous des noms différens, tous ſi dégradés par leur ſervitude, que leurs maîtres, en les affranchiſſant, déclaroient qu'ils leur rendoient le ſens commun.

Alors l'agriculteur n'eut plus de propriété; ou s'il lui en reſta quelqu'une, elle fut ſi partagée, ſi dégradée, ſi dénaturée, que ce ne fut plus qu'une ombre de propriété; alors, dépouillé, eſclave, avili, plus malheureux ſans doute que les animaux, compagnons de ſes travaux ou confiés à ſes ſoins; parce que ſa conſcience intime, la nobleſſe de ſon être, ſon organiſation, ſon ame, image de la divinité elle-même, lui faiſoient

ſentir plus vivement ſa dégradation & ſon infortune ; l'agriculteur ne fut plus un homme.

La dégradation de l'agriculteur entraîna celle de l'agriculture. Mépriſée, abandonnée à des mains qu'elle déshonoroit, elle ne fut plus un art, ou du moins elle fut le dernier des arts. Les ravages de la grêle & de la guerre ſont momentanés, laiſſent l'eſpoir d'un avenir plus heureux, & ſont en conſéquence promptement réparés ; mais la ſervitude éteint l'eſpérance, abat les forces, tient en langueur, entraîne le dépériſſement. Comment en effet, pour me ſervir des termes employés par notre monarque bienfaiſant, dans l'édit du mois d'Août 1779, comment des hommes *privés de la liberté de leurs perſonnes, & dépouillés des prérogatives de la propriété, auroient-ils cette énergie dans le travail que le ſentiment de la propriété la plus libre eſt ſeul capable d'inſpirer ?* D'ailleurs, comment des infortunés à qui il ne reſte que la moindre partie de la récolte que leurs bras ont produite, qui ont à peine de quoi ſubſiſter, pourroient-ils faire chaque année, les avances néceſſaires pour aſſurer la fécondité de la reproduction ? comment, à plus forte raiſon, pourroient-ils faire les avances multipliées qu'exigent le défrichement, la culture, l'amélioration des fonds incultes & ſtériles ?

Ces cauſes de la dégradation de l'agriculture, ont été apperçues depuis long-temps par nos rois, dans ce ſiecle par pluſieurs ſouverains de l'Europe, & de nos jours par l'empereur : & dès que la ſource du mal eſt connue, il eſt aiſé de connoître les moyens de le réparer.

Je n'examinerai point ſi le ſyſtême féodal qui nuiſit également, dans ſon origine, aux ſujets & aux monarques, qui entraîna l'anarchie, & mit le royaume à deux doigts de ſa perte, eſt eſſentiellement lié à la conſtitution monarchique, ſi ce qui reſte de la féodalité, malgré les efforts bienfaiſans de nos rois, peut ſe concilier avec une agriculture floriſſante. Ce ſont des queſtions d'adminiſtration & de droit public, que le temps ne me permettroit pas de développer.

Je n'examinerai point ſi l'obligation impoſée en certains lieux, aux agriculteurs, d'aller moudre leurs grains, preſſer leurs raiſins, battre ou rouir leur chanvre, mettre en vente leurs denrées dans un lieu fixe & déterminé, à la charge d'en laiſſer une portion, n'eſt pas une gêne plus funeſte à celui qui la ſouffre, qu'utile à celui qui l'exige; ſi pour conſerver des lievres & des lapins qu'un ſeigneur, qui ſouvent habite à cent lieues, a le droit excluſif de pourſuivre, il eſt utile à l'état & avantageux à l'agriculture qu'un gentilhomme dépouillé des terres que ſes aïeux ont conſumées au ſervice, ſoit privé d'un exercice qui lui retrace l'image de la guerre & le prépare aux combats, & que le propriétaire ne puiſſe pas chaſſer de ſon fonds les animaux malfaiſans qui dévaſtent ſa récolte, le loup qui menace ſon troupeau, le renard qui détruit ſa baſſe-cour & le blaireau qui dévore ſa vendange. Ce ſont des ſervitudes minutieuſes en comparaiſon des grands objets que mon ſujet préſente.

Mais je dirai avec confiance, parce que ce ſont des principes d'une vérité évidente & d'une extrême impor-

tance, que dans un Royaume où le roi veille du haut de ſon trône ſur l'honneur, la vie & la fortune du moindre de ſes ſujets, où, graces à ſa vigilance paternelle, le laboureur n'a plus à craindre le fer des oppreſſeurs ni celui des ennemis : tous droits perſonnels payés à d'autres qu'au monarque, pour garde ou protection, ſous quelque dénomination barbare ou ridicule qu'on les ait déguiſés, ſont des droits qui n'ont plus de cauſe ni de motif légitime.

Je dirai encore que, depuis que tous les fleuves & les grands chemins appartiennent au roi, depuis qu'il entretient les ports, les atterrages & les routes, qu'il en maintient l'ordre & la ſûreté, les droits de péage & toutes les autres entraves que, dans des temps de barbarie, la féodalité avoit miſes à la liberté de la circulation des denrées & du commerce, ſont évidemment nuiſibles, & n'ont plus de motif, pas même de prétextes.

J'obſerverai enfin que le droit de vendre excluſivement pendant un certain temps, ou dans un certain lieu, une denrée quelconque (ſoit qu'il appartienne à un ſeigneur ou à des propriétaires privilégiés), eſt évidemment une altération, une diminution des droits eſſentiels des autres propriétés, puiſque le débit avantageux, ſeule récompenſe, ſeul encouragement de la culture, ne pouvant naître que de la plus entiere liberté des ventes, le droit de vendre ſes fruits, où, quand, à qui, & au prix qu'on veut, eſt autant de l'eſſence de la propriété que le droit de les recueillir ; & ce privilege eſt d'autant plus funeſte que, tandis qu'il

dégrade le prix des denrées des propriétaires exclus ; il fait hauſſer, au préjudice des conſommateurs, les prix des denrées des propriétaires privilégiés.

Il eſt inconteſtable que tous ces droits abſorbent la portion des récoltes qui devroit être conſacrée aux avances néceſſaires pour cultiver & pour améliorer, par conſéquent diminuent la reproduction, affoibliſſent la culture des bons fonds, anéantiſſent celle des mauvais pour laquelle il ne reſte plus de moyens au propriétaire, énervent & dégradent la propriété, & écraſent l'agriculture ; qu'ainſi ils ſont deſtructifs de la proſpérité publique, puiſque l'abondance, la population, la richeſſe & la puiſſance de l'état dépendent eſſentiellement de la perfection de l'agriculture.

De tous ces principes, il réſulte néceſſairement que, depuis que la puiſſance royale a heureuſement ſurnagé ſur les débris de l'anarchie féodale, depuis que le monarque eſt devenu le maître de tous, l'unique protecteur, le ſeul défenſeur, le pere commun de ſes ſujets de tous les ordres, les propriétés & les perſonnes ne devroient plus être aſſujetties qu'à deux droits, l'impôt dû à l'autorité ſouveraine pour les frais de l'adminiſtration tutélaire, de la défenſe, de la protection & du gouvernement, & la rétribution affectée aux miniſtres des autels pour le culte, l'inſtruction, les conſolations, les conſeils & les autres bienfaits qu'ils répandent.

Je n'ai pas beſoin d'obſerver que je ſuis loin de confondre avec les droits qui n'ont plus de cauſe & de motif légitime, ceux auxquels ſont ſoumis les habitans de certains lieux pour la jouiſſance des bois ou

des pâturages communs, encore moins les droits de cens & de champart, portion de la récolte que la propriété utile eſt tenue d'abandonner à la propriété directe.

Peut-être pourroit-on tirer des communes un parti plus utile aux ſeigneurs & aux vaſſaux: mais tant qu'elles ſubſiſteront, tant que les vaſſaux en jouiront, il eſt évident que le prix de la conceſſion qui leur en fut faite, eſt un droit fondé & légitime.

Quant au cens, c'eſt certainement auſſi un droit légitime, reſpectable & ſacré, puiſqu'il eſt fondé ou du moins cenſé l'être ſur la tradition originaire du fonds.

Cependant, d'un côté, lorſque dans nos provinces où la plénitude de la propriété eſt de droit commun, où tous les fonds ſont réputés allodiaux, à moins qu'un titre contraire n'établiſſe leur ſervitude, on les voit preſque tous ſoumis à des directes, ne pourroit-on pas craindre que quelques-unes euſſent été créées à prix d'argent pour des emprunts, dont le capital eût été eſſentiellement rembourſable & l'intérêt réductible, mais dont le titre primitif, qui a diſparu ou qu'on fait diſparoître, ſe trouve remplacé aujourd'hui par des reconnoiſſances poſtérieures qui font uſurper, à un ſimple prêt, le nom & le caractere reſpectable du cens? Ne pourroit-on pas ſoupçonner que d'autres reconnoiſſances ont été ſurpriſes à l'ignorance ou à la foibleſſe, dans des ſiecles où l'on avoit ſans doute plus d'avidité & moins de délicateſſe que dans le nôtre.

D'un autre côté, le partage de la propriété en propriété directe, propriété fonciere & propriété utile, en

fonds ſervans & en fonds dominans, diviſant perpétuellement la propriété en droits intellectuels qui abſorbent preſque tout, & en droits utiles auxquels il ne reſte preſque rien, n'eſt-il pas évident que cette diviſion eſt deſtructive de la plénitude, & par conſéquent de la perfection de la propriété, puiſque cette perfection conſiſte dans ſa plénitude ?

Enfin, cette autre diviſion qui donne à l'un la jouiſſance, & à l'autre la nue propriété, n'eſt-elle pas encore évidemment une diminution, & par conſéquent une imperfection de la propriété dont l'eſſence eſt, ſuivant la loi, le droit d'uſer & d'abuſer à ſon gré, de percevoir les fruits & d'aliéner le ſol, de diſpoſer librement & abſolument du fonds & de tout ce qu'il produit : imperfection funeſte, parce que perſonne ne veut faire les avances néceſſaires pour les défrichemens, l'amélioration & même le maintien de la culture, par conſéquent d'autant plus funeſte qu'elle doit durer davantage, infiniment funeſte, ſi elle doit durer toujours ?

Il faut qu'un ſol ſoit bien fertile, pour que ſa récolte puiſſe fournir aux avances foncieres, primitives & annuelles qu'exige ſa culture, aux droits réels & perſonnels que doivent au ſeigneur le fonds & le cultivateur, aux rentes foncieres & obituaires dont il eſt encore ſouvent chargé, & donner en ſus, après le prélévement de la dîme & de l'impôt, un produit net au propriétaire : auſſi la plus grande partie des biens-fonds eſt à vendre, & ne trouve point d'acquéreurs. L'opulence oppreſſive dédaigne la propriété, & préfere d'abſorber, par un intérêt

intérêt dévorant le peu qui reſte aux propriétaires & les revenus de l'état : ainſi, il eſt ſenſible que toutes ces diminutions, ces diviſions, ces imperfections de la propriété, ſont les cauſes déplorables de la dégradation de l'agriculture, de l'aviliſſement de la propriété utile, & ſont par conſéquent d'autant plus dangereuſes, que la propriété eſt la baſe de toutes les ſociétés politiques, que la perfection de la propriété eſt la baſe de la proſpérité publique, & par conſéquent la perfection de tout gouvernement.

Le moyen le plus ſûr qu'on puiſſe prendre pour régénérer l'agriculture, pour la porter au plus haut point de perfection & de ſplendeur, eſt donc évidemment la perfection de la propriété, la ſuppreſſion de ſes diviſions, de ſes imperfections, le rétabliſſement de ſa plénitude, ſa reſtauration dans l'état qu'elle reçut de la nature elle-même, lorſqu'à la naiſſance de l'agriculture, l'équité naturelle, le conſentement général, aſſurerent la pleine & entiere propriété d'un champ & la libre diſpoſition des fruits qu'il produiſoit à celui qui l'avoit fertiliſé, ſans autre charge que le devoir naturel & juſte, inhérent eſſentiellement à toute propriété, d'un tribut à l'état, d'une offrande aux autels.

Je ſais que cette foule de droits de toute eſpece, uſurpés dans l'origine, ces diviſions, ces imperfections de la propriété ſont légitimées par une longue ſuite de ſiecles, conſacrées par une antique poſſeſſion, & ſont devenues elles-mêmes des propriétés importantes : & par conſéquent je ſais que, tant qu'elles ſubſiſteront, elles ſont auſſi reſpectables, auſſi ſacrées que la pro-

priété pleine & entière, que la véritable propriété.

Mais auſſi ceux qui les poſſedent ſont convaincus, par une triſte expérience, que tous ces droits, ſur-tout les droits perſonnels & exorbitans, toujours odieux & ſouvent contéſtés, leur cauſent une multitude de procès dont un ſeul leur coûte quelquefois plus que ne vaudroient en capital tous les droits qu'ils prétendent; il eſt peu de ſeigneurs, dans nos provinces où ils ſont obligés d'inſtruire leurs emphytéotes à leurs dépens & de prouver leur ſeigneurie, qui, s'ils calculoient ce que les droits de toute eſpece qui leur appartiennent, ont cauſé de frais à eux & à leurs auteurs pendant un ſiecle, ne reconnuſſent que la dépenſe en a abſorbé entiérement le produit, &, même pour pluſieurs, excédé la valeur du principal, & que ces droits ne ſont vraiment utiles qu'à ceux qui, entendant ſeuls le grimoire indéchiffrable des terriers, & ſe chargeant indifféremment d'être les agens de celui qui exige ou les inſtigateurs de celui qui refuſe, s'enrichiſſent toujours des pertes de tous deux; d'ailleurs, dans cette généralité où toutes les directes ſont mêlées, preſque tous les ſeigneurs ſont eux-mêmes emphytéotes; par conſéquent, ils ſont preſque tous intéreſſés, à raiſon de leurs biens ruraux, à l'affranchiſſement des ſervitudes féodales, au rétabliſſement de la plénitude de la propriété.

Si, après toutes ces réflexions, on ſe rappelle qu'en juillet 1315, Louis Hutin donna un édit rapporté par le préſident Hénault, dans lequel on lit: « Comme, » ſuivant le droit de nature, chacun doit naître franc, » conſidérant que notre royaume eſt dit & nommé le

» royaume des Francs, & voulant que la choſe, en » en vérité, ſoit accordante au nom, ordonnons que » généralement dans tout notre royaume, franchiſe » ſoit donnée à bonnes & convenables conditions. » Si on ſe rappelle encore que tous les rois ſes ſucceſſeurs ont travaillé à diminuer, à adoucir les ſervitudes féodales; que Louis XV a ordonné le rembourſement d'une foule de péages, ſupprimé des droits onéreux de halles, de foires & de marchés, qu'il affranchit les terres défrichées, du droit de dîme, pendant les quinze premieres années de leur culture; que ſous le miniſtere de M. l'Abbé Terray, il a affranchi des droits de contrôle & d'inſinuation, le rachat des rentes foncieres; & que ſous ce regne, marqué au coin de la bienfaiſance & de la juſtice, Louis XVI a invité les ſeigneurs à affranchir tous les ſerfs qui reſtoient dans les provinces ajoutées à ſon empire, leur en a donné l'exemple en affranchiſſant tous ceux de ſes domaines, & a abſolument éteint & ſupprimé ce droit odieux de pourſuite que le ſeigneur exerçoit ſur ſes ſerfs & ſur leurs biens juſques dans les lieux de liberté; ſi, à ces bienfaits de nos rois, on ajoute que quelques coutumes autoriſent le rachat de certaines rentes foncieres; que dans d'autres provinces, au moment où des droits ſeigneuriaux ſont vendus, les emphytéotes peuvent s'en affranchir en rembourſant leurs prix aux nouveaux propriétaires, ſur le pied de leur acquiſition; ſi enfin, en jetant un coup-d'œil ſur les nations voiſines, on conſidere qu'en Savoie, le roi de Sardaigne a anéanti tous les droits féodaux, par un rembourſement que chaque

communauté à fait par la voie de l'impoſition, & que l'empereur les modifie dans ſes vaſtes états, on ſera convaincu que, ce qui eſt permis dans certaines provinces, ce que nos rois ont déja exécuté dans quelques parties, ce qui ſe fait aujourd'hui dans pluſieurs pays de l'Europe, pourroit par conſéquent s'effectuer en France par des moyens doux, équitables, qui ne porteroient aucune atteinte aux droits ſacrés & reſpectables de la propriété, qui, au contraire, feroient l'avantage commun du ſeigneur & du vaſſal.

Par exemple, une loi qui défendroit, pour l'avenir, toute diviſion de la propriété, qui ordonneroit que tous les actes qui la transféreront dans la ſuite, la transféreront pleine & entiere, qui autoriſeroit & faciliteroit les affranchiſſemens volontaires, qui, pour les encourager, les exempteroit du contrôle & de l'inſinuation, comme Louis XV en a exempté les rentes foncieres, qui enfin permettroit aux communautés, aux emphytéotes, aux débiteurs de racheter, lors de la vente d'une ſeigneurie, ſur le pied du prix porté par le contrat, tous les droits réels & perſonnels, les cens & les rentes foncieres qu'ils peuvent lui devoir, ne feroit aucune violence, ne bleſſeroit aucune propriété, ne léſeroit perſonne, & peut-être, dans moins d'un ſiecle, rétabliroit univerſellement la plénitude de la propriété.

Ce ſeroit ſans doute le moyen le plus puiſſant de régénérer l'agriculture, de lui rendre ſa perfection, ſa ſplendeur & ſa fécondité. Mais ſi cet eſpoir n'étoit qu'une douce chimere à laquelle il fallût renoncer, ne ſeroit-il pas poſſible au moins de remédier à deux des plus

grands inconvéniens des droits féodaux, leur impreſcriptibilité, l'accumulation de leurs arrérages juſqu'à 29 années.

Un particulier jouit, de temps immémorial, d'un fonds ſans en avoir jamais connu aucun ſeigneur : il l'a cru, il a dû, ſur la foi du droit commun, le croire allodial : cependant, ſous prétexte d'un terrier indéchiffrable qui remonte à quatre ou cinq ſiecles, & dont l'adaptation eſt toujours plus obſcure & plus difficile à raiſon de ſon ancienneté, on vient lui demander un lods, un mi-lods, des arrérages de ſervis, qui valent ſouvent plus que ſon fonds.

Il refuſe, parce qu'il croit ne pas devoir : il faut des experts pour l'adaptation du titre : jamais ils ne ſont d'accord : un troiſieme ſurvient : & ſouvent, par leurs avis reſpectifs, l'obſcurité s'augmente : le réſultat eſt toujours une maſſe énorme de frais, & la ruine entiere de l'agriculteur, s'il ſuccombe.

D'autres fois, c'eſt entre deux ſeigneurs que le combat s'engage : alors l'emphytéote, proie infortunée du vainqueur, voit triſtement leur combat, plus vif encore par la multiplicité de leurs titres : pour obtenir un foible droit, tous deux conſument leur fortune : le vainqueur paie cher ſa victoire, le vaincu perd ſouvent plus que la valeur de tout ſon terrier.

Si le cens étoit preſcriptible par un certain nombre d'années, les titres plus récens ſeroient plus clairs, plus précis, ſuſceptibles d'une adaptation aiſée & inconteſtable. L'emphytéote connoiſſant toujours ſon ſeigneur, ne conteſteroit jamais ſa directe ; & l'on ne verroit plus

de ces procès ruineux qui réclament sans cesse contre les droits qui en sont la source funeste.

Le Dauphiné & la Bresse ont admis, contre le seigneur, en faveur du propriétaire, la libération du droit de cens par la prescription de cent ans, &, quelque long que soit le laps d'un siecle, cette jurisprudence y rend infiniment rares les procès en désaveu & en disceptation de directe, qui sont la matiere de la plus grande partie des contestations dans nos provinces, & sur-tout dans le Forez & le Beaujolois.

La Bresse & le Dauphiné ont encore admis la prescription des arrérages du cens par cinq années; cet usage, qui n'a rien de funeste pour le seigneur, puisqu'il ne perd rien de son droit, qu'il l'assure au contraire, en le percevant plus souvent, est très-salutaire à l'emphytéote; s'il ne l'affranchit pas de droits onéreux, il assure du moins sa tranquillité.

Tel qui peut payer chaque année dix mesures de grains, ne pourra plus en payer trois cents au bout de trente ans: & que deviendra-t-il, si à ce fardeau qu'il ne peut supporter, se joignent des lods ou des mi-lods accumulés dans l'intervalle? Alors il conteste pour reculer le paiement, un droit qu'il auroit reconnu, s'il eût pu y satisfaire; quelquefois il faut vendre un domaine entier pour payer le cens d'un seul fonds; & souvent, par un oubli involontaire ou perfide, une famille infortunée est chassée de son patrimoine, & réduite à la mendicité.

Et, ce qui seroit bien plus cruel, n'est-il pas possible qu'un agent ait perçu, vingt-cinq ans auparavant, et

que le seigneur demande de bonne foi, parce qu'il ignore ce que son agent a fait, & que l'emphytéote ne peut pas prouver sa libération dont le titre est perdu.

Ah! si la prescription est la protectrice tutélaire du repos des hommes & la sureté des propriétés, c'est sans doute contre des charges aussi onéreuses & aussi funestes qu'il devroit être permis de l'invoquer : &, si on l'a admise pour les arrérages des rentes constituées, contrat plus favorable, parce que le débiteur peut toujours se libérer, pourquoi ne l'admettroit-on pas pour toutes les autres especes d'arrérages dont l'accumulation est aussi funeste au débiteur, sans pouvoir jamais être avantageuse au créancier?

Un autre inconvénient, qui paroît bien bizarre quand on y réfléchit, c'est que souvent l'emphytéote ne peut ni voir ni connoître matériellement la mesure qui doit fixer les redevances auxquelles il est assujetti : dans ces temps d'anarchie, où chaque seigneurie vouloit s'isoler, & former dans l'état un état séparé, chaque seigneur avoit imaginé d'avoir sa mesure particuliere. Cette mesure sert encore à déterminer la quantité des denrées que les personnes & les fonds mouvans de son fief lui doivent annuellement, suivant l'énonciation de ses terriers : mais aujourd'hui il n'existe aucun type original de la plupart de ces mesures; on ne les connoît plus que par une tradition vocale de leur rapport avec les mesures existantes, & cependant on exige & on paie sur le pied de ces mesures imaginaires. De là naissent une foule de procès pour fixer le rapport

des mesures idéales aux mesures réelles, sur-tout lorsque l'emphytéote croit que, dans le même lieu, la mesure de la Tour étoit plus petite que la mesure actuelle du marché, & par conséquent, que la mesure censuelle doit être moindre que la mesure marchande : & cet inconvénient n'est pas le seul qui résulte de cette diversité.

Si, sans exprimer à quelle mesure on traitoit, on a acheté dans un lieu vingt bicherées d'un fonds situé dans un autre, si on a acheté dans une ville, d'un habitant d'un village, cent bichets de grains qui doivent être délivrés dans un troisieme marché, si les mesures de ces lieux différens sont différentes, entr'elles, de laquelle se servira-t-on? & de laquelle qu'on se serve, l'un des deux ne sera-t-il pas trompé?

Une loi assez récente avoit ordonné qu'il seroit dressé dans chaque bailliage, des procès-verbaux des différentes mesures : cette loi sembloit préfager leur uniformité, qu'il étoit facile d'établir, sans léser personne, dès qu'on auroit irrévocablement fixé le rapport de toutes les mesures, à celle qu'on auroit voulu conserver; mais cette loi est demeurée sans exécution.

Des savans ont recherché, dans ces derniers temps, quelle seroit la meilleure & la plus invariable des mesures : on doit des éloges à leur zele; mais il est sûr que la plus mauvaise mesure, si elle étoit uniforme, seroit infiniment préférable à leur variété.

D'autres ont prétendu que la diversité des mesures étoit utile au commerce : comment les croire, lorsqu'il est certain, d'un côté, qu'il ne peut en résulter

que des ſurpriſes, qu'elles ne peuvent ſervir que la mauvaiſe foi; & de l'autre, que le commerce doit au contraire avoir pour baſe eſſentielle de ſes opérations, la bonne foi & la vérité.

C'eſt, ſans contredit, la vérité, la bonne foi, l'exactitude dans les marchés, & non pas les moyens de fraude & de ſurpriſe, qu'il importe de maintenir parmi les hommes, pour entretenir entr'eux la confiance & la paix, pour étouffer la diſcorde, pour prévenir les procès.

Comme les ſervitudes féodales & les diviſions de la propriété, ſources funeſtes de ſon imperfection, ſont la cauſe de la dégradation de l'agriculture, les procès en ſont le fléau le plus cruel & le plus dangereux.

On a beaucoup écrit contre le déplacement des richeſſes, occaſionné par le luxe: combien de choſes plus fortes, plus vraies, plus utiles on auroit pu dire ſur les dangers du déplacement des richeſſes, occaſionné par les procès!

L'agriculteur doit conſacrer tout ſon temps, toute ſon attention à la culture de ſes terres, tout ſon argent aux avances néceſſaires à la reproduction. A-t-il un procès, il l'abſorbe tout entier, ſon temps ſe perd en courſes infructueuſes, ſes refléxions ſe concentrent dans ſes moyens de défenſe, ſon or ſe métamorphoſe en papiers ſtériles; ainſi ſa culture languit, & bientôt ſon champ privé des agens précieux de la végétation, le travail & l'engrais, perd ſa fertilité & annonce d'avance par ſa dévaſtation, la ſaiſie réelle qui doit le devorer après le jugement.

Triſte fruit du procès, ſi le décret arrive ! Le pere, chaſſé de ſa maiſon, ne ſera plus qu'un manœuvre dont les mains mercenaires & accablées ſous le poids de ſes douleurs, cultiveront mal un champ qui ne ſera plus à lui : ſes enfans oiſifs & mendians ſeront bientôt peut-être au nombre des coupables.

Il n'y a pas d'année où pluſieurs familles d'agriculteurs ne ſoient ainſi enlevées à l'agriculture ; & quelle perte ineſtimable pour l'état, dont la grandeur conſiſte dans le nombre des ſujets, dont la force dépend de l'amélioration de ſa culture, dont la ſplendeur doit être le fruit de l'aiſance de tous !

On a répété cent fois ces triſtes vérités ; on en eſt convaincu : n'eſt-il point, ſoit dans l'ordre des juriſdictions, ſoit dans les loix qui doivent fixer les jugemens, ſoit enfin dans les formes qui doivent les préparer, de moyens de prévenir des maux auſſi funeſtes ?

Pour connoître le fondement de l'ordre actuel des juridictions, conſultons l'hiſtoire : nous verrons les officiers chargés de rendre la juſtice, s'en arroger la propriété dans des temps de trouble & d'anarchie, s'ériger en ſeigneurs ou plutôt en ſouverains des lieux dont ils n'étoient que les magiſtrats. La ſubverſion eſt totale : le royaume morcelé eſt affoibli par ſa diviſion & ſa ſubdiviſion en une foule de petits états, qui tous affectent l'indépendance : la monarchie en eſt ébranlée ; le Monarque dépouillé de preſque toutes ſes prérogatives, ſans autorité pour former ou pour faire exécuter des loix, paroît réduit à un vain titre. Ce déſordre dure pluſieurs ſiecles ; cependant les rois

cherchent à profiter de différentes occaſions pour recouvrer leurs autorités ; ils établiſſent, pour recevoir les appels des jugemens des Seigneurs, les bailliages royaux qui reſſortiſſent eux-mêmes au parlement : les vaſſaux opprimés par leurs ſeigneurs, apprennent à regarder le ſouverain comme leur protecteur ; le recours aux bailliages royaux s'établit. Les ſeigneurs des grands fiefs ſoumis à l'appel, perdent cette ſouveraineté de fait qu'ils avoient uſurpée : mais il reſte aux habitans de la campagne, trois degrés de juridiſction, tandis que ceux des villes n'en ont que deux à parcourir.

Ainſi, il faut à l'agriculteur, dont le temps & le bon emploi de l'argent ſont le plus eſſentiels à l'état, un tiers de temps & un tiers d'argent de plus qu'à l'habitant des villes pour faire juger le même procès.

Deux degrés de juriſdiction ſont utiles pour corriger les défauts d'inſtruction, ſi les défenſeurs ſe ſont égarés en premieres inſtances, ou pour réparer l'erreur du premier juge, ſi c'eſt lui qui s'eſt trompé : mais à quoi peuvent ſervir trois jugemens ?

Ne ſeroit-il pas naturel & juſte de mettre tout le contentieux indiſtinctement au nombre des cas royaux, d'ordonner que tout procès conteſté ſera porté directement dans les bailliages ?

L'agriculteur auroit une inſtance de moins à ſoutenir, une meilleure inſtruction & ſur-tout des lumieres plus ſûres avant d'entamer un procès. Tous ceux qui ne doivent leur origine qu'à l'humeur & à la paſſion, qu'on ne commence que parce qu'il eſt facile de les entamer, parce qu'on eſt entraîné par l'erreur

du moment, qu'on ne pourſuit que parce qu'on les a commencés, ſeroient étouffés avant de naître : l'erreur ſe diſſiperoit, les paſſions ſeroient calmées par le temps, le voyage & les obſervations d'un conſeil déſintéreſſé.

L'attribution de tous le contentieux des campagnes aux bailliages royaux, ſeroit un bienfait pour l'agriculture, & ne feroit aucun tort aux ſeigneurs.

Les droits honorifiques, utiles ou agréables, ſeuls importans pour eux, les honneurs dans l'égliſe, les cens, les droits perſonnels, la chaſſe, la pêche, la diſtribution des eaux, les épaves, la voierie, la police, pourroient tous ſubſiſter ſans la juriſdiction contentieuſe : nos ordonnances ont attribué excluſivement aux juges royaux la connoiſſance des ſubſtitutions, des matieres bénéficiales & eccléſiaſtiques, des dîmes, des droits ſeigneuriaux & des crimes les plus atroces : le feu Roi ordonna que dans toute eſpece de crimes, le ſeigneur feroit informer, & que ſur cette information, les procès criminels ſeroient inſtruits & jugés dans les bailliages : ces ordonnances, ce dernier édit qui dépouilloit les juſtices ſeigneuriales, de tout le grand criminel, leur ont-ils ôté quelque choſe de leur éclat, de leurs prérogatives réelles, de leur prix ? Que peut en effet y ajouter le jugement des conteſtations dans lequel il eſt défendu au ſeigneur de s'immiſcer, auquel il n'a d'autre rapport que d'avoir nommé le juge qui prononce ? Si tout le contentieux indiſtinctement étoit aſſimilé à ce qu'on appelle aujourd'hui les cas royaux, les ſeigneurs, loin d'y perdre, y trouveroient l'avantage

d'être déchargé des frais qu'entraîne la punition des crimes de leurs vaſſaux, & de n'être plus reſponſables de l'impéritie ou de la méchanceté des juges qu'ils choiſiſſent.

Et ces juges dont Loyſeau qui réclamoit il y a deux ſiecles contre l'abus des juſtices de villages, diſoit, entr'autres choſes, avec une liberté & une naïveté qu'on ne ſe permettroit pas aujourd'hui, que c'étoient des praticiens non lettrés ni expérimentés, qui, juges dans une juſtice, procureurs fiſcaux dans une autre, greffiers dans une troiſieme, ſergens dans une quatrieme, poſtulans dans vingt autres, & trop ſouvent ſous un nom emprunté dans celle où ils ſont juges, uniſſant ſans aucune autre capacité qu'un peu de routine, une multitude de fonctions évidemment incompatibles, étoient ſur-tout incapables des fonctions auguſtes & ſublimes de juges qu'ils ambitionnoient le plus, ces juges de villages, quelque différens qu'ils puiſſent être aujourd'hui de ceux que peignoit Loyſeau, quelle que ſoit leur capacité, ne ſeroit-ce pas aſſez pour eux d'être chargés de la police, de la voierie, des informations, des tuteles, des curatelles, des inventaires, & de tous les autres actes de juriſdiction qui n'ont rien de contentieux?

D'un autre côté, tandis que c'eſt une maxime triviale dans les tribunaux, que perſonne ne peut s'excuſer ſur l'ignorance du droit, parce qu'il eſt honteux de l'ignorer, cependant les loix romaines ſont notre droit municipal, & ces loix ſont écrites en latin. Les agriculteurs qui plaident, les praticiens qui inſtruiſent,

le praticien qui juge, ignorent tous également cette langue morte depuis près de dix siecles. Ainſi le procès ſe juge à la campagne, ſans que ni les plaideurs, ni leurs défenſeurs, ni le juge, aient connu le texte de la loi qui doit fixer la déciſion; & ces loix romaines reglent non ſeulement parmi nous, les ſucceſſions & les contrats, mais ſont encore la baſe de preſque tous les jugemens en matiere d'agriculture.

Voulez-vous connoître le droit ſur les limites de votre champ, ſur les haies qui le confinent, ſur les arbres qui s'élevent près de ſes extrémités, ſur la propriété des animaux qui embelliſſent votre parc ou votre baſſe-cour, ſur les dommages que ceux de vos voiſins peuvent faire dans vos fonds, ſur la diſtribution des eaux qui doivent fertiliſer vos prairies, rafraîchir & orner vos jardins, ou abreuver vos troupeaux, ſur les chemins qui conduiſent à vos domaines, ſur la maniere d'acquérir, de perdre & d'exercer les droits de ſervitudes rurales, d'uſage ou d'uſufruit, ſur les obligations reſpectives du fermier, du colon partiaire & du propriétaire? c'eſt au droit romain qu'il faudra recourir; & ce droit admirable ſans doute, & digne, par la ſublimité de ſa morale, par la collection univerſelle des principes du droit naturel qu'il renferme, d'être le type de toutes les légiſlations; ce droit, compoſé de loix promulguées, il y a quinze ſiecles, à meſure de beſoin, pour un autre peuple & un autre climat, a non ſeulement l'inconvénient d'être rédigé dans un idiôme étranger, mais il a encore celui d'être très-incomplet ſur les matieres d'agriculture.

Nos ordonnances y ont peu suppléé, & à l'exception de quelques réglemens sur la vente des denrées, heureusement abolis par la sagesse de Louis XVI, d'une loi sur les domestiques dont des maîtres injustes n'abusent que trop souvent, de quelques dispositions de l'ordonnance des eaux & forêts sur l'aménagement des bois, contre lesquelles les forestiers les plus instruits réclament hautement de nos jours, nous ne trouvons rien dans nos ordonnances sur les matieres d'agriculture.

Le parlement de Paris a donné, depuis quelques années, des réglemens utiles sur les pâturages, sur la quantité de troupeaux que chaque propriétaire peut avoir, pour la destruction des chenilles, pour abolir l'usage absurde de sonner à volée, dans l'espoir de détourner un orage, les cloches dont le mouvement devoit nécessairement le faire créver plutôt, & souvent sur le clocher même; pour prévenir les dangers de ces fêtes baladoires, qui finissoient presque toujours par des combats sanglans, & pour d'autres objets importans.

Mais combien en est-il encore qui restent abandonnés à une incertitude affligeante! La plus mauvaise loi fert de regle tant qu'elle subsiste, & par conséquent est préférable à l'incertitude qui ne présente point de regle sûre, & laisse dans les décisions un arbitraire quelquefois funeste & toujours odieux.

Sous le regne de Louis XIV, les formalités civiles & criminelles, les aides, les eaux & forêts, les fermes, la marine, le commerce, d'autres matieres encore, ont eu leurs ordonnances propres & particulieres: il en est résulté les plus grands avantages; & malgré ses défauts,

qui tiennent à ſon ſiecle, où les principe du négoce étoient moins connus, l'ordonnance du commerce eſt l'époque de ſa proſpérité & de ſa ſplendeur en France.

Sous Louis XV, les actes qui conſtatent l'état des hommes, les donations, les ſubſtitutions, les teſtamens, les acquiſitions des gens de main-morte, ont eu leurs ordonnances. Nous devons aux dernieres années de ſon regne, & à l'adminiſtration de M. l'abbé Terray, ces atteliers de charité, inſtitution ſage & bienfaiſante qui, écartant à la fois la miſere & l'oiſiveté, en faiſant de la ſubſiſtance le prix du travail, reproduiſent la richeſſe, en faiſant circuler les bienfaits.

Déja le regne de Louis XVI s'eſt ſignalé par des loix au moins auſſi utiles & auſſi bienfaiſantes que celles de ſes prédéceſſeurs, & trop multipliées pour qu'on puiſſe en préſenter le détail. Remarquons ſeulement que les corporations d'arts & métiers & les manufactures, ont eu leurs réglemens adaptés à leur état actuel; que pluſieurs manufactures ont été portées & encouragées dans les campagnes; c'eſt un bienfait important pour l'agriculture, dont la proſpérité eſt ſi eſſentiellement liée à celle du commerce, qu'il eſt impoſſible, dans les provinces méditerranées, d'avoir un commerce ſans agriculture, ni une agriculture ſans commerce. Mais le bienfait le plus ſignalé, le plus important que les agriculteurs puiſſent eſpérer de la ſageſſe d'un monarque qui les protege & qui les aime, ſeroit une ordonnance qui, renouvellant tout ce qu'il y a de ſage dans les loix anciennes, réformant ce qui ne convient plus à nos mœurs, ajoutant ce qu'elles ont omis,

omis, formeroit un corps de loix pour l'agriculture, si complet, qu'il fût défendu d'en citer jamais d'autre, d'en prendre aucun autre pour base des jugemens.

Sans doute cette loi donneroit des moyens doux & équitables d'éteindre les servitudes de toute espece ; & si le législateur considéroit comme un mal nécessaire ces imperfections, ces diminutions de la propriété qui l'anéantissent en la morcelant, il y mettroit des bornes, il fixeroit la maniere d'en jouir & de les conserver, il en faciliteroit la libération ; & du moins, il abrégeroit la prescription de ces arrérages dont l'accumulation est si ruineuse & si funeste.

Cette loi sans doute, fixeroit sur-tout des regles certaines pour la jouissance & la distribution des eaux qui, destinées, par la nature, à fertiliser les fonds qu'elles avoisinent, ne ruinent que trop souvent les propriétaires qui se disputent ce germe de fécondité ; elle détermineroit quels sont les chemins utiles qui doivent être conservés, leur largeur, & les moyens de les entretenir, & faciliteroit la suppression de ces anciennes voies que de nouvelles routes ont rendues inutiles, & de cette multitude de sentiers, de passages, de chemins, de desserres, qui dérangent les fonds, diminuent la culture, & nuisent trop souvent à ses progrès.

Sans doute, elle réglerait clairement & expressément les obligations respectives du propriétaire, de ses fermiers, de ses colons partiaires, les avances dont chacun d'eux doit être tenu à raison de sa propriété & de sa jouissance, les cas de résiliation, les indemnités qu'ils

peuvent reſpectivement ſe devoir, les devoirs des maîtres & des cultivateurs qui les aident dans leurs travaux.

Sans doute elle aſſureroit la conſervation des récoltes en écartant les troupeaux & les malfaiteurs, & par la deſtruction des animaux malfaiſans de toute eſpece. Et peut-être la bonté & la juſtice du monarque le détermineroient à permettre la chaſſe, comme exercice noble & utile, à cette nobleſſe généreuſe, dont le courage met nos champs à l'abri de l'invaſion des ennemis, & comme droit naturel d'une légitime défenſe, aux propriétaires, pour écarter de leurs récoltes & de leurs troupeaux les bêtes ſauvages qui les détruiſent.

Sans doute elle procureroit au cultivateur le prix le plus avantageux de ſes denrées, en lui aſſurant la liberté abſolue de les vendre indiſtinctement dans tous les temps, dans tous les lieux & à toutes ſortes de perſonnes, en affranchiſſant leur vente & leur circulation, de toute gêne, de toute entrave & de toute charge.

Sans doute cette loi ne dédaigneroit pas de s'occuper des animaux ſi eſſentiels à l'agriculture, au commerce, à la nourriture des hommes, & des pâturages ſi néceſſaires aux animaux; elle fixeroit la maniere de les acquérir & de les perdre, ſuivant leurs différentes eſpeces, la quantité que chacun pourroit en avoir, le riche, en proportion de l'étendue de ſa propriété, le pauvre, en proportion de ſes beſoins, la réparation de leurs dégâts, les lieux deſtinés à leurs pâturages: & ſeroit-il poſſible qu'elle leur abandonnât vainement ces vaſtes terreins ſi inutiles aujourd'hui comme

communes, & que la culture pourroit rendre ſi importans?

Ah! ſans doute elle s'occuperoit de la juriſdiction: & pouvons-nous croire qu'elle en laiſſât ſubſiſter inutilement trois degrés ruineux: & ſi elle s'occupoit de l'ordre des juriſdictions, pourroit-elle en négliger la forme?

La diſcuſſion des biens d'un débiteur entraîneroit-elle à jamais tant de frais, qu'il ſoit inutilement dépouillé de ſa propriété, dont le prix, abſorbé par ces frais toujours privilégiés, ne laiſſe au créancier, fruſtré de tout eſpoir, que le regret ſtérile d'une pourſuite rigoureuſe qui ne lui produit rien?

Ne ſera-t-il jamais poſſible qu'un agriculteur puiſſe réclamer des droits juſtes ſans s'expoſer à un procès ruineux, qu'il n'en ſoit point de plus diſpendieux que ceux qui roulent ſur des matieres d'agriculture, quoiqu'en général les objets en conteſtation n'aient preſque point de valeur réelle?

Ce ſont, pour l'ordinaire, quelques dégâts cauſés par des animaux domeſtiques, un buiſſon, un arbre trop voiſin de deux fonds différens, une limite, une ſervitude, une priſe d'eau. Après une procédure volumineuſe, le juge ordonne un rapport d'experts: un greffier, qu'on nomme greffier *de l'écritoire*, parce qu'il a le droit excluſif de noircir le papier des rapports, ſuivi de deux experts, qui n'ont ſouvent d'autre expérience que d'en avoir acheté le titre, arrive ſur le terrein contentieux; on le décrit parfaitement par les points cardinaux, les noms des propriétaires voiſins,

les tenans, les aboutiſſans, la forme, la meſure, les angles, les ſinuoſités : enfin la deſcription eſt ſi exacte, qu'avant qu'elle ſoit finie, la valeur du champ eſt conſommée. Surviennent les dires des parties : enſuite l'avis des experts : pour l'ordinaire chacun a le ſien, qu'il faut rédiger ſéparément, & dont la diſcordance en exige un troiſieme. Et ſi les parties ſont encore diſcordantes ſur des faits eſſentiels à conſtater, il faut une enquête dont les préambules & les clôtures emportent, au moins, autant de temps que les dépoſitions des témoins, qui, ſe répétant ſouvent, pourroient être ſommairement rédigées en une ſeule.

Ne ſeroit-il pas poſſible de ſubſtituer à ces formes longues & coûteuſes, des formes ſimples & preſque gratuites? Nous avons adopté les loix des Romains ; pourquoi n'adopterions-nous pas, pour l'agriculture, la ſimplicité de leurs formes primitives?

Le demandeur expoſoit ſa prétention : le défendeur mettoit au bas ſa réponſe ; & ſi la queſtion devoit ſe décider par le droit, le juge faiſoit écrire au-deſſous ſa ſentence : ſi, au contraire, la déciſion dépendoit de l'examen du local, le juge forçoit les parties à convenir d'arbitres qui ſtatuoient ſommairement & ſans frais.

Nos ordonnances obligent les freres & les aſſociés, parce qu'ils doivent ſe conduire en freres, à convenir d'arbitres dans leurs conteſtations : pourquoi n'y obligeroient-elles pas les agriculteurs? ne doivent-ils pas auſſi ſe traiter & vivre en freres? Que cette forme ſimple éviteroit d'embarras & de frais!

Au bas de l'exposé de celui qui prétendroit l'indemnité de quelques brins d'herbes broutés par l'âne de son voisin, la propriété d'une haie, d'un arbre, d'un fossé, d'une prise d'eau, un droit de passage ou d'abreuvoir, le voisin assigné souniroit sa défense : le juge les renverroit pardevant arbitres : les arbitres décriroient simplement le local, y ajouteroient, s'ils avoient eu besoin d'entendre des témoins, le sommaire de leurs dépositions : leur sentence suivroit : une feuille de papier contiendroit nettement ce qui s'embrouille aujourd'hui dans mille ; & le juge d'appel, si on y avoit recours, trouveroit aisément, dans un exposé simple, les sources d'une décision toujours sûre & toujours juste.

Une ordonnance générale sagement combinée, seroit pour l'agriculture le plus précieux bienfait, la régénéreroit, la porteroit bientôt au plus haut point de splendeur où elle puisse parvenir. Attendons avec confiance ce bienfait du monarque qui nous gouverne : il a donné des ordonnances pour les armées, la marine & les manufactures, une foule de réglemens utiles au commerce : il assurera, par une ordonnance générale sagement combinée, la prospérité de l'agriculture, & par-là régénération la félicité publique.

Déja tous les instans de son regne ont ajouté à la splendeur, à la gloire, au bonheur de la nation : la sagesse, la justice & la force se sont assises avec lui sur le trône où il est monté, pour le bien des deux mondes : son bras vainqueur a brisé les fers de l'Amérique, & elle est devenue une puissance : avec elle les mers & le commerce ont été libres : & celui de la France a pris

des branches nouvelles & fécondes : des canaux multipliés, de ſuperbes routes, de nouveaux ports ont ouvert, dans le continent & ſur les deux mers, de nouveaux débouchés aux productions du ſol & de l'induſtrie.

Avant de porter le ſceptre, ſes jeunes mains n'avoient pas dédaigné de tracer des ſillons. Dès qu'il fut roi, il affranchit les ſerfs ; & l'agriculteur, pénétré d'amour & de reconnoiſſance, eſtima ſa profeſſion, s'y attacha davantage & eſpéra le bonheur ſous les loix d'un monarque qui s'occupoit de lui : bientôt les encouragemens accordés à l'établiſſement des manufactures dans les campagnes, y ont porté le travail, & l'aiſance qui marche à ſa ſuite, les modifications paternelles qui ont adouci la rigueur des milices, la converſion des corvées perſonnelles en une ſomme fixe, ſagement diſtribuée entre les contribuables, ont aſſuré la tranquillité de l'agriculteur & réſervé tous ſes travaux à ſes champs ; des loix ſoigneuſement combinées, en accordant une ſage liberté à la circulation des grains, des vins & des eſprits que le feu en ſépare, procurent à l'agriculteur un débit plus avantageux de ſes denrées ; un traité de commerce, vainement deſiré par nos peres, & heureuſement conſommé par la ſageſſe du roi, avec une nation trop long-temps ennemie, aſſure un débouché important à nos vins, production précieuſe, baſe de notre richeſſe nationale, la ſeule qui nous ſoit propre, & qu'aucune rivalité ne puiſſe nous enlever. Ainſi nous verrons ſe ranimer la culture des vignes, ſeule récolte importante dans nos

provinces, où, par une fatalité inconcevable, le défaut de débit faiſoit gémir de l'abondance des vins, où la trop grande fécondité cauſoit preſque autant de douleur & de perte au cultivateur périſſant de miſere au milieu de ſes celliers remplis, que la ſtérilité abſolue : ainſi, ſous le regne d'un monarque qui a donné la liberté à un autre hémiſphere, qui a briſé les chaînes des ſerfs & du commerce, tout promet à l'agriculture la protection, la ſûreté, la liberté, & ſous cette triple égide, les ſuccès les plus brillans.

Monté ſur le trône, à une époque où on a connu la véritable gloire, où les ſouverains ne la font plus conſiſter dans l'effuſion du ſang des hommes, la dévaſtation des campagnes, la conquête de quelques provinces, où ils préferent tous l'olive de Minerve aux lauriers enſanglantés de Bellone, où ils s'efforcent d'encourager l'agriculture, la population & le commerce, Louis XVI a devancé, dans cette carriere de bienfaiſance, tous les princes ſes rivaux & ſes contemporains.

Puiſqu'il s'eſt ouvert une nouvelle route au temple de la gloire, ne dévrions-nous pas auſſi nous empreſſer d'inventer un nouveau genre d'hommage pour un monarque bienfaiteur de l'humanité ?

Aſſez & trop long-temps, on a concentré dans les villes, les ſtatues élevées aux grands rois, comme ſi les rois n'étoient les peres que des cités : aſſez & trop long-temps, on y a repréſenté les monarques armés en guerre, entourés de trophées ſanglans & d'ennemis renverſés, comme ſi toute leur gloire conſiſtoit à répandre le ſang des hommes.